Akademie. Lesehalle
6

NS Frauen-Warte

die einzige parteiamtliche Frauenzeitschrift

HEFT 4 · 10. JAHRGANG

Akad. Lesehalle Heidelberg

P. f. Boek. 41.

Die Gemeinschaft der jungen Frauengeneration Großdeutschlands sind die Jugendgruppen der NS.-Frauenschaft-Deutsches Frauenwerk.

Das Bild zeigt Jugendgruppenmädel des Gaues München-Oberbayern

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0069

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Der Leidensweg der bolschewistischen Jugend

Ein Tatsachenbericht von G. F.

Wenn unsere Soldaten auf ihrem Siegeszug im Osten in die von den Bolschewisten geräumten Städte und Ortschaften einrücken, sind sie Zeugen der unmenschlichsten Greueltaten. Das ganze deutsche Volk wendet sich ab mit Grausen und Abscheu, nachdem es die Berge grauenhaft entstellter Leichen in der Wochenschau gesehen hat, die der G.P.U. zum Opfer fielen.

Die Bedeutung des Wortes Bolschewismus enthüllt sich uns in einer Abscheulichkeit, die gar nicht zu überbieten ist. Der Kampf im Osten bekommt von hierher gesehen einen einfach erhabenen Sinn, unsere Soldaten sind zu Beschützern der ganzen europäischen Kultur geworden. Und wir sind im Herzen stolz darüber, daß unsere Männer und Söhne mit dabeisein dürfen. Wohl nie sind sie mit uns Frauen enger verbunden gewesen als jetzt, wo sie zu Bewahrern wurden alles dessen, was uns das Leben wert und teuer macht. Wie nie auch gilt das Nietzsche-Wort „Gerechter Krieg macht jede Seele lebendig!" Mit heißem Herzen sind wir bei den Kämpfenden, und mit Befreiung und Begeisterung hören wir von jedem Sieg.

Im letzten Heft der „NS. Frauen-Warte" berichteten wir über die Stellung der Frau im sowjetischen Staat. Heute geben wir unseren Leserinnen in Ergänzung hierzu einen Einblick in das schreckliche Leid und Elend der bolschewistischen Jugend. Es handelt sich um den Bericht eines Deutschen, der Gelegenheit hatte, in seiner Eigenschaft als Arzt mehrere Lager dieser armen Kinder zu besuchen.

Hier soll das Schicksal von Minderjährigen geschildert werden, die durch den furchtbaren und unmenschlichen Terror der Bolschewisten zu einer Menschengruppe wurden, die außerhalb der menschlichen Gesellschaft steht. Es handelt sich um Minderjährige von 13—17 Jahren, Kinder beiderlei Geschlechts, die durch die Revolution ihre Eltern und Anverwandten verloren haben, aber auch um solche Kinder, die durch den Geist der Zeit verdorben wurden und die aus Abenteuerlust ihre Eltern verließen, um die viel besprochene Freiheit zu suchen. Man nannte und nennt sie die „Besprisornye — die Unbeaufsichtigten".

Ich hatte Gelegenheit, als Arzt eine Kolonie, besser ein Konzentrationslager der Besprisornye, die von der Miliz aufgegriffen worden waren, zu besuchen.

Die Unbeaufsichtigten — Besprisornye — waren in einigen Baracken untergebracht, die von der Umwelt durch Stacheldraht gesichert waren und die ca. 4 Kilometer vom nächsten Dorf entfernt lagen.

Die Untersuchung ergab ein niederschmetterndes Bild. Die Kinder waren in einem unglaublich verwahrlosten Zustand, zerlumpt, verdreckt und verlaust. Der Gesundheitszustand war einfach fürchterlich, Unterernährung im höchsten Grade, Skrofulose und Lungentuberkulose (einige mit offenen Formen). Einige hatten Geschlechtskrankheiten und waren eine große Gefahr für ihre Kameraden.

Der psychische Zustand der Kinder war grauenhaft und wirkte geradezu abstoßend. Der Blick dieser Kinder hatte fürwahr nichts Kindliches, er war hinterhältig — heimtückisch und immer beobachtend. Schaute man ihnen in die Augen, so blickten sie zur Erde und beobachteten einen von unten herauf aus halbgeschlossenen Augenlidern. Immer wieder mußte ich mir ins Gedächtnis zurückrufen, daß ich Kinder vor mir hatte und mich nicht in einem Gefängnis mit notorischen Verbrechern befand.

In brutaler Deutlichkeit wurde mir zum Bewußtsein gebracht, daß zwischen den Erziehern und den Kindern eine beiderseitige haßerfüllte Feindschaft bestand, die durch nichts mehr zu überbrücken war. — Zuerst versuchte man, die Kinder zu beeinflussen, dann züchtigte man sie durch körperliche Bestrafung und Einsperren, und zuletzt entzog man ihnen die an sich schon unzureichende Nahrung. Man wäre bei der körperlichen Bestrafung geblieben, aber die Kinder erwiesen sich als die Stärkeren. Wenn irgendeines der Kinder bestraft worden war, so wurde diejenige Person, die diese Bestrafung veranlaßt oder durchgeführt hatte, bei passender Gelegenheit überfallen und mißhandelt. Das bestätigte das entstellte Gesicht des Leiters der Kolonie, der berichtete, daß die Besprisornye ihn so zugerichtet hätten. Es hatte sich bei den Kindern ein großartig angelegtes Abwehrsystem herausgebildet, das jede Durchführung von Bestrafungen einfach unmöglich machte, da sonst die Erzieher der Gefahr ausgesetzt waren, als Racheakt hierfür mißhandelt zu werden. Auch die als Strafe zur Anwendung kommende Nahrungsentziehung erwies sich als undurchführbar, weil solche Maßnahmen Revolten zur Folge hatten. Da das Personal der Kolonie sich fürchtete, mit den Kindern in näheren Kontakt zu kommen, hatten die Kinder keinen Schulunterricht mehr und waren sich in ihren Aufenthaltsräumen, in denen sie eingesperrt waren, selbst überlassen. Ich lernte so einen Leidensweg von Kindern kennen, der für Erwachsene in seiner Schwere unvorstellbar ist. Die oft brutal erscheinenden Handlungsweisen der Kinder waren nichts anderes als Abwehrmaßnahmen, zu denen sie das Leben zwang, und Methoden, die sich die Kinder aus dem Zeitgeist aneigneten. Sie waren nur zu gelehrige Schüler, welche die ausgegebenen Tagesparolen der Revolution, wie z. B. „Raubt das Geraubte", auf ihre Weise und zur Rache an denen anwendeten, die ihnen am nächsten waren und die mit Schuld hatten an ihrem Unglück.

Der Aufenthaltsraum, den ich zuerst betrat, war ein kleines Zimmer mit zwei Fenstern. In diesem Raum lebten 20 Knaben zusammen! Die Luft war grauenhaft und ekelerregend. Sie war geschwängert mit Zigarettenrauch und allen möglichen menschlichen Ausdünstungen. Bei meinem Eintritt herrschte vollkommene Ruhe. Auf meinen Gruß erhielt ich keine Antwort. Zwanzig tückische Augenpaare waren beobachtend auf mich gerichtet und verfolgten jede meiner Bewegungen. Schon viel Elend hatte ich gesehen, aber was ich hier sah, ist kaum vorstellbar und übertraf alles. Überall Schmutz, die Kinder lagen auf Lumpen dicht gedrängt auf der Erde, die Wände waren mit blutigen Spuren von getöteten Wanzen übersät, der Kübel für die Verrichtung der Notdurft war halb gefüllt und stank bestialisch. Das Zimmer hatte nur drei Möbelstücke, einen roh gezimmerten Tisch und zwei Schemel. Ich hielt nun an die Kinder eine kurze Ansprache und erklärte ihnen, daß ich Arzt sei, ihnen helfen wolle, sie müßten mir aber vertrauen und offen meine Fragen beantworten und mir ihre Wünsche bekanntgeben.

Während meiner Ansprache waren alle zwanzig Augenpaare auf mich gerichtet. Der Blick der Kinder und ihr Gesichtsausdruck blieb vollkommen unverändert. Ich hatte das Gefühl, als ob die Kinder Greise wären. Bei Beendigung meiner Ansprache hörte ich plötzlich Klopfzeichen, und ich verstand gar bald, daß hier eine Verständigung mit irgendeiner Person stattfand. Nach einer gewissen Zeit trat dann ein Knabe hervor, der mir etwa folgendes sagte: „Die Kinder wüßten wohl, daß ich kein Russe sei, und sie glaubten an meine Aufrichtigkeit, aber ihr Anführer ließ mir sagen, die beste Hilfe für sie sei die, wenn ich mich nicht in ihre Angelegenheit einmischen würde und aus dem Lager verschwände, solange ich noch heil sei!" Die Worte des Knaben, der etwa 13 Jahre alt sein mochte, waren durchwoben mit häßlichsten russischen Schimpfworten. Beim Anhören der Worte dieses Knaben hatte ich die Empfindung, als spräche ein Erwachsener zu mir, der ein an Lebenserfahrung schweres Leben hinter sich und den das Leben zum Menschenhasser gemacht hatte, so wenig kindlich waren die Worte und das Gebaren des Knaben. Der Gesichtsausdruck bestärkte diese Empfindung; der Blick des Jungen war tückisch und voll entschlossener Wut.

Als ich dem Knaben dann geantwortet hatte, daß ich entschlossen sei, ihnen zu helfen, auch gegen ihren Willen, teilte der Knabe mir mit, daß es am zweckmäßigsten sei, wenn ich mich in den Aufenthaltsraum ihres Anführers begeben würde, um mit diesem selbst zu verhandeln. — Der Raum, in den ich mich nun begab, war in dem gleichen Zustand wie der eben geschilderte. Auch hier richteten sich auf mich über zwanzig Augenpaare und beobachteten mich mit den gleichen abwägenden tückischen Blicken. Auch hier sah ich dieselben unnatürlichen und unkindlichen, undurchdringbaren Kindermienen.

Gleich nach meinem Eintritt trat mir ein Knabe entgegen, der etwa 15 Jahre alt sein mochte; er war ebenso zerlumpt wie alle anderen Kinder. Dieser Knabe hatte scharf geschnittene, sympathische Gesichtszüge. — Ich wiederholte nun, daß ich ihnen helfen wolle und dazu das Vertrauen der Kinder beanspruche. Der Knabe antwortete mir etwa folgendes: „Er glaube an meinen guten Willen, schon allein deshalb, weil ich Deutscher sei. Er mache mich aber darauf aufmerksam, daß ich mein Ziel nie erreichen würde, da die heutigen Machthaber in Rußland alle Verbrecher und Lumpen seien und daß ihnen die elternlosen Kinder nur im Wege stünden und eine Last wären. Es bedinge der Selbsterhaltungstrieb, daß die Besprisornye ihr Schicksal selbst in die Hand nähmen und sich gegen ihre Vernichtung zur Wehr setzten. Die Behandlung der Besprisornye von seiten aller Erwachsenen sei menschenunwürdig. Das Essen sei ungenießbar und zu wenig. Zum bevorstehenden Winter würde die Verpflegung noch schlechter, und dann sei für die Besprisornye der Zeitpunkt gekommen, selbständig zu handeln. Kleidung und Wäsche habe man ihnen nicht gegeben. Seit Monaten verweigere man den Kindern das Bad, ja sogar Wasser zum täglichen Waschen. Seife kenne man nur noch dem Namen nach."

Die Worte des Knaben waren in ihrer Ausdrucksweise und in ihrem Aufbau erstaunlich gut gewählt. Aus allem mußte gefolgert werden, daß der Knabe bis zur Revolution eine sehr gute Erziehung gehabt haben mußte. — In weiteren späteren Unterredungen hatte ich immer wieder Gelegenheit, die geistige Überlegenheit dieses Knaben feststellen zu können. Ihm gehorchten alle Besprisornye in unbedingter Weise, und er war von allen Vorkommnissen in der Kolonie immer unterrichtet. Es war für mich außerordentlich interessant festzustellen, mit welcher Treffsicherheit er über das Personal urteilte und mit welch feiner Ironie und auch beißendem Spott er die Leute karikierte. Aber mit größtem Erschrecken und Leid mußte ich feststellen, wie dieser Knabe mit einem geradezu inbrünstigen Haß das Personal der Kolonie verfolgte und bis zu welchem Grade das Leben aus diesem Knaben einen Menschenhasser gemacht hatte.

Nur böser Wille oder Unvernunft und Dummheit konnte die Behauptung aufstellen, daß die Kinder des Lagers pathologisch-erblich belastet seien und zu der Gruppe der geistig defektiven Kinder gehörten. Gewiß, es mögen unter den Kindern viele schwer erziehbare Kinder gewesen sein, aber bei richtigen und normalen Lebensbedingungen und vernünftigen pädagogischen Methoden wäre es wohl möglich gewesen, aus diesen Kindern wertvolle Menschen heranzuziehen!

Welche Anklage aus einem Kindermund für diejenigen, die für das Geschehen dieser Zeit verantwortlich sind, liegen in den Worten eines vierzehnjährigen Kindes als Antwort auf meine Frage, wer seine Eltern seien: „Wer meine Eltern sind? Was weiß ich — sie waren vielleicht ebensolche Lumpen wie überhaupt alle Erwachsenen! Es ist gut, daß ich sie nicht kenne, nicht weiß, wo sie sind, so brauche ich wenigstens nicht zu fürchten, sie auch als Lumpen

Fortsetzung auf Seite 50

Beilage: Rezeptdienst Teil II · Schnittmusterbogen im nächsten Heft
Postaufgabeort: Leipzig · Auslands- u. Kreuzband-Preise siehe letzte Innenseite
Einzelpreis 27 Pfg., bei Frei-Haus-Lieferung 30 Pfg. · Monatlich 2 Hefte

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0070
© Universitätsbibliothek Heidelberg

II. Teil

Kochrezepte ohne Fett!

Rezept-Dienst

Herausgegeben vom Reichsausschuß für Volkswirtschaftliche Aufklärung, Berlin

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0071

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Gemüsegerichte

Immer wieder wird über das Gemüse und seine richtige Zubereitungsart gesprochen, und allmählich müßte jede Hausfrau darüber Bescheid wissen. Aber es ist trotzdem notwendig, auf all die kleinen Dinge aufmerksam zu machen. Immer wieder muß betont werden, daß die wichtigsten Bestandteile, nämlich die Vitamine, hitze-, luft- und wasserempfindlich sind und die Gemüse dementsprechend schonend zubereitet werden müssen. Schnelles und gründliches Säubern ist von großer Wichtigkeit. Gemüse nicht im Wasser liegen lassen! Das Gemüse muß sparsam geputzt werden. Außerdem verwendet man die brauchbaren „Abfälle", wie Schalen und Strünke, für Gemüsebrühe. Zum Garmachen dämpft oder dünstet man das Gemüse mit wenig Wasser, es wird dadurch am wenigsten geschädigt. Das Gemüsewasser verwendet man restlos zu Suppen oder Tunken. Auch das Warmhalten der Gerichte zerstört die Vitamine; daher sollen die Gerichte erst kurz vor dem Anrichten zubereitet werden. Im Notfall ist ein kurzes Aufwärmen besser als stundenlanges Warmhalten.

Wenigstens ein Teil des Gemüses sollte immer als Frischkost — möglichst vor den gekochten Gerichten — gegessen werden. Sie ist am wertvollsten und auch sparsamer im Verbrauch. Man braucht nur etwa ein Drittel der sonst üblichen Menge.

Jedes Gemüse kann mit Kartoffeln zusammen gekocht werden und gilt dann als Hauptgericht. Aber man kann auch Gemüse für Aufläufe, Puddings, Bratlinge usw. verwenden. Dafür werden eine Reihe von Rezepten gebracht. Sie sind eine große Bereicherung des Küchenzettels, weil sie Abwechslung bringen und gut sättigen. Sie haben aber durch das längere Erhitzen nicht mehr den vollen Wert des frischen oder kurz gedämpften Gemüses.

Gemüsepastete

1 kg rohe Kartoffeln, 200 g gekochte Kartoffeln, 50 g Mehl, Salz, 1 Ei, 1 kg Sauerkraut (oder anderes, der Jahreszeit entsprechendes Gemüse), evtl. 1—2 Äpfel, Wacholderbeeren, etwas Fett für die Form.

Man reibt die rohen Kartoffeln, gibt, nachdem man sie ausgedrückt und das abgesetzte Kartoffelmehl wieder hinzugefügt hat, die geriebenen garen Kartoffeln, Mehl, Salz und das Ei hinzu und vermengt alles zu einem glatten Teig. In die gefettete Auflaufform drückt man $^2/_3$ des Kartoffelteiges so, daß Boden und Wände bedeckt sind. Dann gibt man das gehackte vorgedämpfte Gemüse hinein. Das letzte Drittel des Kartoffelteiges rollt man aus und deckt es über das Gemüse. Man streut Fettflöckchen darauf und bäckt das Gericht 1 Stunde. Beim Anrichten wird es gestürzt. — Dazu Salat und Tunke.

Gemüsestrudel

Zum Teig: 250 g Mehl, 20 g Fett, knapp $^1/_8$ l lauwarmes Wasser, Salz, geriebene Semmel, etwas Fett zum Bestreichen.

Zur Fülle: 1 kg verschiedene Gemüse, wie Möhren, Sellerie, Blumenkohl, Lauch, Spinat, Spargel, Bohnen usw., 30 g Fett, 30 g Mehl, Brühe.

Zum Bestreichen: etwas Milch.

Das Mehl wird gesiebt, in dem lauwarmen Wasser wird das Fett aufgelöst und mit dem Salz in die Mitte des Mehles gegeben. Von der Mitte aus verarbeitet man alles rasch zu einem glatten Teig. Man deckt eine warme Schüssel über und läßt den Teig ½ Stunde ruhen. Dann belegt man den Tisch mit einem reinen Tuch, stäubt etwas Mehl darauf und wellt nun den Teig etwas aus. Alsdann wird der Teig mit den Handflächen dünn ausgezogen. (Vorsicht, reißt leicht!) Man bestreicht ihn mit etwas Fett, streut geriebene Semmel darauf.

Zur Fülle hat man das vorbereitete, geschnittene Gemüse in dem Fett gedünstet, mit Mehl bestäubt und mit wenig Brühe abgelöscht. Man gibt die Fülle auf den Teig und rollt den Strudel mit Hilfe des Tuches zusammen. Auf einem gefetteten Blech wird der mit Milch bestrichene Strudel eine $^3/_4$ Stunde bei mittlerer Hitze gebacken. — Dazu Pellkartoffeln und Salat oder eine passende Tunke.

Gemüseauflauf

Etwa 1 kg beliebiges gares Gemüse (auch Reste), Kartoffelbrei oder statt dessen Hirse, Reis, Nudeln oder Makkaroni, Salz, 1 Ei, Milch, Semmelbrösel, etwas Fett.

Kartoffelbrei oder Hirse, Reis, Nudeln oder Makkaroni werden mit dem Gemüse in eine Auflaufform geschichtet. Eine Tunke von Milch und Ei wird darübergegossen. Der Auflauf wird etwa 45 Minuten im Ofen überbacken. — Dazu Frischkostsalat, z. B. aus geriebenen Möhren, Roten Rüben usw.

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0072
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Brennesselauflauf

6 kg Brennesseln oder anderes Wildgemüse, 250 g altbackenes Brot, 40 g Fett, 1 kleine Zwiebel oder Lauch, einige Blätter Liebstöckel, Dill, Bohnenkraut oder Basilikum, 1 Ei.
Man läßt die gut gewaschenen Brennesselblätter in wenig Salzwasser weich kochen, gießt ab, dreht sie durch die Fleischmaschine. Das Brot wird fein zerschnitten, in Fett angeröstet und dazugegeben, ebenso die gewiegten Kräuter. Schließlich gibt man das Ei dazu und rührt alles miteinander gut ab. (Man kann auch das Eiweiß zu Schnee schlagen.) Dann fettet man eine Auflaufform gut ein, füllt sie mit der Masse, die zuvor mit Salz abgeschmeckt wurde, und bäckt den Auflauf etwa 30 Minuten. Das Gemüsewasser verwendet man zur Tunke. — Dazu rote Rüben.

Fenchel-Kartoffelauflauf

1 kg Fenchel, 1 kg Kartoffeln, 1/3 l Milch, 1 Ei, 30 g Mehl, 2 Eßlöffel Hefeflocken, Kümmel, Salz.
Von den Fenchelknollen entfernt man, wenn nötig, die äußeren Blätter und schneidet das Grüne ab. Dann schneidet man sie und die geschälten Kartoffeln roh in Scheiben. In eine ausgefettete Auflaufform werden sie abwechselnd mit Salz und Kümmel und dem feingeschnittenen Fenchelgrün eingeschichtet. Als oberste Schicht gibt man Kartoffeln. Darüber gießt man die mit Ei und einem Eßlöffel Hefeflocken verquirlte Milch. Mit Kümmel und Hefeflocken bestreut, bäckt man den Auflauf etwa 1 Stunde. — Dazu eingelegte rote Rüben oder grünen Salat.

Überbackenes Gemüse

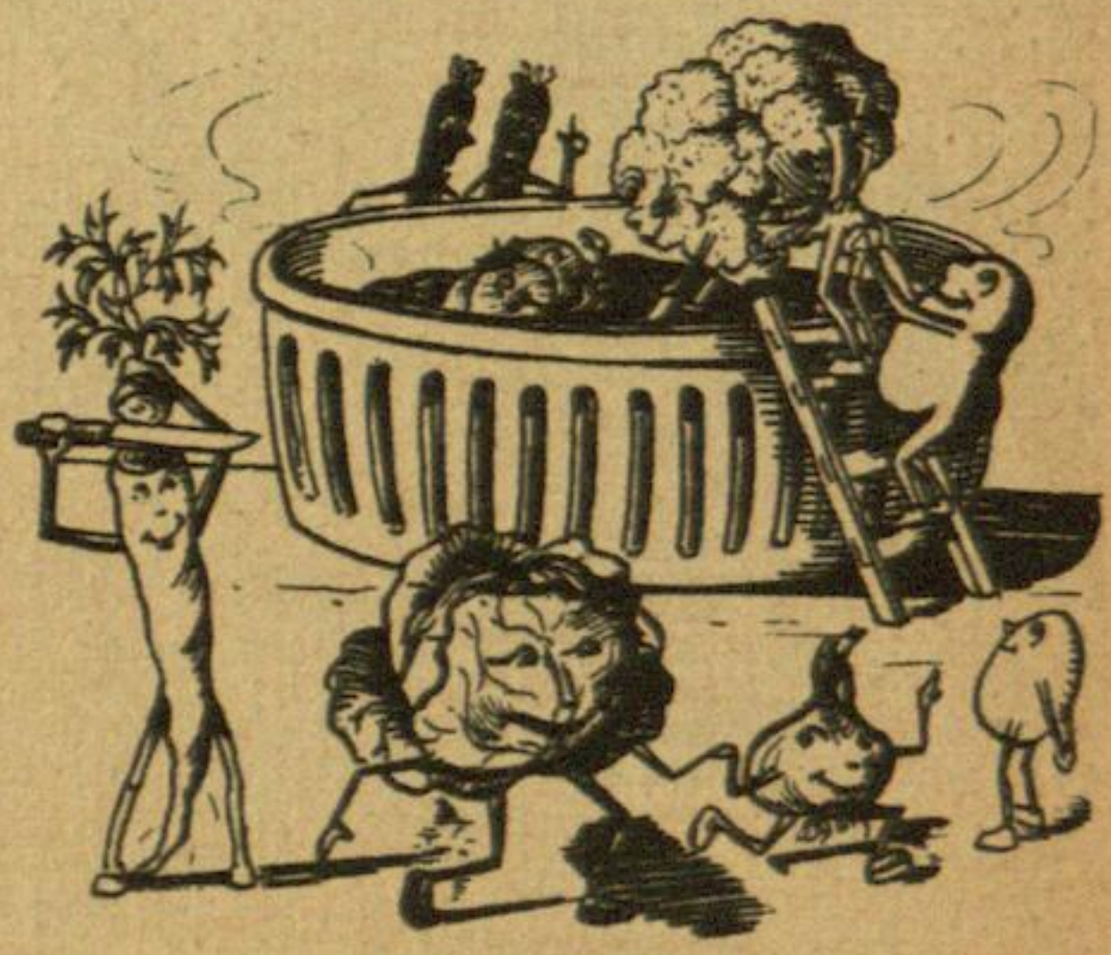
3/4—1 kg Gemüse oder Gemüsereste, z. B. Blumenkohl, Sellerie, Lauch, Möhren, Kohlrüben usw., Eiermilch (aus 1 Eigelb, 3/8 l Milch, 20 g Mehl), 3 Eßlöffel geriebene Semmel, evtl. 20 g Fett.
Das vorbereitete, geschnittene Gemüse wird in eine Auflaufform gefüllt, mit Eiermilch übergossen, mit geriebenen Semmeln und Fettflocken bestreut, 30—40 Minuten im Ofen überbacken. — Dazu Backblechkartoffeln und Salat.

Spargel-Kartoffelauflauf

1 kg Spargel (Sellerie oder Rosenkohl), 1 kg Kartoffeln, 40 g Speck, 20 g Fett, 40 g Mehl, Salz, 1 Prise Zucker, 1 Eigelb oder etwas Eiaustauschmittel, geriebene Semmel. evtl. geriebener Käse oder Hefeflocken und einige Fettflöckchen.
Der geschälte und in etwa 4 cm lange Stücke geschnittene Spargel wird in wenig Salzwasser mit 1 Prise Zucker gargekocht. Inzwischen dämpft man die Kartoffeln in der Schale. In eine gefettete Auflaufform gibt man die Hälfte der abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, Speckwürfel und Spargel. Als Abschluß füllt man die restlichen Kartoffeln und die aus Gemüsewasser, Fett, Mehl und verquirltem Ei hergestellte Tunke darüber. Mit geriebener Semmel und Käse bestreut und mit Fettflöckchen belegt, bäckt man den Auflauf etwa 30 Minuten, bis er goldgelb ist. — Dazu grünen Salat.

Sauerkrautnudeln

500 g rohes Sauerkraut, 1 Ei und so viel Mehl, daß ein fester Teig entsteht, Backfett.
Rohes Sauerkraut wird fest ausgedrückt und fein geschnitten, mit Salz, Ei und Mehl zu einem festen Teig verknetet. Es wird kein Wasser zum Teig gegeben. Zur Bindung des Mehles genügen das feuchte Sauerkraut und das Ei. Von diesem Teig werden walnußgroße Stücke abgestochen und zu Nudeln geformt. Diese Nudeln werden in siedendes Salzwasser gelegt und einige Minuten gargekocht, danach abgeseiht und in Fett knusprig geröstet. Der Geschmack der Nudeln ist angenehm säuerlich und wird durch den Röstprozeß noch wesentlich verbessert. Je schärfer das Sauerkraut ist, wie z. B. im Frühjahr, desto pikanter schmekken Sauerkrautnudeln. Sie sollen erst kurz vor dem Abkochen zubereitet werden, weil der Teig, wenn er liegt, feucht wird. — Dazu Tomatentunke.



Gemüseauflauf

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0073
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Gemüsepudding

¾—1 kg Gemüse oder Gemüsereste, wie Möhren, Spinat, Erbsen, Bohnen, Schwarzwurzeln, Sellerie u. a., ⅛ l Milch, 30 g Mehl, 1 Ei, Salz, evtl. geriebener Käse, geriebene Semmel.
Die Gemüse werden gedünstet, gedämpft oder man verwendet gare Reste. Man schneidet sie sehr fein oder mahlt sie durch die Maschine. Die Milch bringt man zum Kochen, gibt das mit etwas kalter Milch oder Wasser angerührte Mehl zu und kocht eine sehr dicke Tunke, die man gut abschmeckt. Wenn die Tunke etwas abgekühlt ist, rührt man das Eigelb ein, mischt das Gemüse unter und zieht zum Schluß den sehr fest geschlagenen Eischnee unter. Die Masse füllt man in die gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Puddingform und kocht den Pudding im Wasserbad etwa 1 Stunde. Man kann ihn beim Anrichten mit geriebenem Käse bestreuen. — Dazu Backblechkartoffeln.

Wirsingrollen

125 g Reis oder Graupen, 25 g Fett, ¼ l Milch, evtl. geriebener Käse oder Hefeflocken, Kräuter, 750 g Wirsingblätter oder Weißkohlblätter, saure Milch, Kümmel, Salz.
Man dünstet den Reis oder die Graupen mit Fett und Milch weich, vermischt mit den kleinen, feingewiegten Kohlblättern, geriebenem Käse, Kräutern und läßt sie kalt werden.
Von den Wirsingblättern werden die Rippen flach geschnitten und die Blätter im Wasser etwas weichgekocht. Dann werden sie gefüllt, zu Rollen geformt und in eine gefettete Pfanne gegeben. Man bestreicht sie mit saurer Milch, bestreut sie mit etwas Kümmel und Salz und bäckt sie im Rohr etwa ¼ Stunde bei mittlerer Hitze.

Pilzgulasch mit Semmelklößchen

40 g Speck oder Fett, Zwiebel oder Lauch, 1 kg Pilze, evtl. Tomatenmark oder 2 Tomaten, 30 g Mehl, Salz, Petersilie.

Gemüsepudding im Wasserbad

In heißem Fett röstet man die Zwiebel- oder Lauchringe braun, gibt wenig heißes Wasser und die würflig geschnittenen Pilze dazu und dünstet sie weich. Dann fügt man Salz, Tomatenmark und Mehl hinzu, kocht noch einmal gut durch und gibt evtl. die roh durch ein Sieb gedrückten Tomaten und gehackte Petersilie dazu. — Dazu Semmelklöße, Pellkartoffeln oder Kümmelkartoffeln.

Grüne Bohnen mit Tomaten

750 g grüne Bohnen, Zwiebel oder Lauch, 40 g Speck oder Fett, 250 g Tomaten, 30 g Mehl, Petersilie, Salz.
Die geputzten, gebrochenen Bohnen werden mit der kleingeschnittenen Zwiebel in dem ausgelassenen Speck angedünstet. Unter Zugabe von etwas heißem Wasser, Bohnenkraut und Salz dünstet man sie fast gar, gibt die in Scheiben geschnittenen Tomaten und das angerührte Mehl dazu. Wenn alles gar ist, gibt man gehackte Petersilie darüber. — Dazu Pellkartoffeln. Man kann die Bohnen auch mit Kartoffeln als Eintopf kochen.

Rote Rübengemüse mit Meerrettich

1 kg Rote Rüben, ⅛ l Brühe, 3 Eßlöffel saure Milch, 1 Eßlöffel geriebener Meerrettich, Salz nach Geschmack.
Die Rüben werden sauber gebürstet, gekocht oder auf dem Rost im Ofen gebacken, geschält, grob geraspelt und in der Brühe und Milch noch einige Minuten gedünstet. Am Schluß würzt man mit Meerrettich und Salz nach Belieben, auch mit etwas Zitronensaft oder Essig.

Kürbisbratlinge

500 g Kürbis, 250 g Pellkartoffeln, tags zuvor gekocht, 125 g Haferflocken, ½ Eßlöffel Senf, Kümmel, 25 g Fett, Zwiebel oder Lauch, 1 Prise Zucker, Salz, 2 in Milch geweichte Brötchen, etwas geriebene Semmel.
Der Kürbis wird gehobelt und mit den geriebenen Kartoffeln und ausgedrückten Brötchen vermischt. Dann mischt man Haferflocken mit den Gewürzen und gibt sie dazu. Inzwischen hat man das Fett mit den Zwiebeln ausgelassen, gießt es darüber, knetet durch und formt Bratlinge, die wie üblich gebraten werden. Man kann die Bratlinge auch noch mit geriebenem Käse bestreuen oder ihn dazwischen mengen. — Dazu Frischkostsalat.

Gebratene Sellerieſcheiben

4 mittelgroße Sellerie, Salz, Mehl, Milch, geriebene Semmel zum Panieren, Bratfett.
Der Sellerie wird gesäubert und mit der Schale fast weichgekocht. Nach dem Erkalten schält man ihn, schneidet ihn in nicht zu dünne Scheiben. Diese salzt man und wendet sie nacheinander in Mehl, Milch und geriebener Semmel. Man brät sie in heißem Fett. — Dazu grüner Salat, Kartoffeln.

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0074
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Möhrenpuffer

750 g Möhren, 2 große, rohe Kartoffeln, 1 kleine Zwiebel, 1 Ei oder Eiaustauschmittel, 2—3 Eßlöffel Kartoffelmehl, 3—4 Eßlöffel Buttermilch, Fett zum Ausbacken.

Die Möhren werden geputzt, auf dem Reibeisen fein gerieben, ebenso die Kartoffeln. Man fügt Milch, Mehl und Ei oder Eiaustauschmittel hinzu, salzt, legt mit dem Löffel kleine Puffer in das heiße Fett und bäckt sie auf beiden Seiten goldbraun. — Dazu Kartoffeln in Kräutertunke oder Kartoffelbrei und Salat.

Zwiebel-Auflauf.

1 kg Zwiebeln, 500 g Tomaten, 2 Eßlöffel geriebener Sellerie, 30 g Fett, Salz, etwas Kümmel, Paprika, 125 g Getreideflocken, ½ l Milch, 2 Eier oder 1 Ei und Eiaustauschmittel, 30 g Mehl, geriebene Semmel, evtl. geriebener Käse oder Hefeflocken.

Die geschälten, geschnittenen Zwiebeln werden mit Salz und Sellerie etwa 15 Minuten in Fett gedünstet. Dann schichtet man in einer gefetteten Auflaufform abwechselnd Zwiebeln, Getreideflocken, Gewürz und in Scheiben geschnittene Tomaten. Zum Schluß gibt man die mit Mehl und Eiern verquirlte Milch darüber, streut geriebene Semmel und evtl. geriebenen Käse oder Hefeflocken darüber und bäckt den Auflauf etwa ½ Stunde im Ofen. — Dazu Kartoffeln.

Gefüllte Kohlrabi

8 mittlere Kohlrabi, Semmel-, Reis-, Grünkern- oder Fleischfüllung, wenig Gemüsebrühe oder Wasser nach Bedarf, 30 g Fett, Salz, saure Milch, 30 g Mehl, Zitronensaft, Zucker.

Die geputzten ganzen Kohlrabi werden halb gargekocht, dann schneidet man den Deckel ab und höhlt sie aus. — Das Herausgenommene wird durch ein Sieb gedrückt und dem Gemüsewasser zugesetzt. Die Kohlrabi werden innen ganz leicht gesalzen, gefüllt, der Deckel wird wieder aufgesetzt. Man bringt die Kohlrabi in einer großen Pfanne mit dem Gemüsewasser, Fett und Salz in den Ofen und läßt sie gardünsten. Nachdem die fertigen Kohlrabi herausgenommen wurden, macht man die Tunke mit etwas saurer Milch, Zitronensaft und 1 Prise Zucker fertig. Etwas von der durch ein Sieb gegebenen Tunke gibt man auf die Schüssel unter die Kohlrabi — das übrige reicht man gesondert. — Dazu Pellkartoffeln, saure Gurken. Auf diese Weise stellt man auch gefüllte Gurken, Tomaten, Kohlrüben, Kartoffeln usw. her. Kartoffeln füllt man am besten mit Gemüse.

Semmelfüllung

250 g alte Brötchen, 20 g Fett, Zwiebel oder Lauch, gewiegte Pilze (Rest), 1 ganzes Ei, nach Belieben grüne gewiegte Petersilie oder andere Kräuter, Salz.

Die Brötchen werden eingeweicht, sehr fest ausgedrückt und durch ein grobes Sieb gestrichen. Etwas geriebene Zwiebel wird in Fett gedünstet, die Brötchen dazugegeben, ebenfalls gedünstet — dann arbeitet man alle Zutaten zusammen. Die Pilze können ersetzt werden durch gewiegte saure Gurke, etwas Kapern und Suppenwürze. Auch durch Hinzugabe von etwas Tomatenmus kann die Füllung verändert werden.

Reis- oder Graupenfüllung

180 g Reis oder Graupen, 20 g Fett, etwas feingeschnittener Lauch, Kräuter, Salz, nach Geschmack geriebener Käse oder feingehackte Pilze.

Reis oder Graupen werden in Wasser mit Fett und Salz weichgekocht, dann mischt man sie mit den Kräutern und geriebenem Käse und füllt die Masse in die Gemüse.

Haferflockenfüllung

150 g Haferflocken, ¾ l Gemüsebrühe, Salz, 1 Ei, 1 Zwiebel oder Lauch, Petersilie, 20 g Fett.

Die Haferflocken werden in die siedende Gemüsebrühe eingerührt und 5 Minuten gekocht. Die in Fett gedünsteten Zwiebeln und die übrigen Zutaten vermischt man mit dem erkalteten Haferbrei und füllt damit das Gemüse.

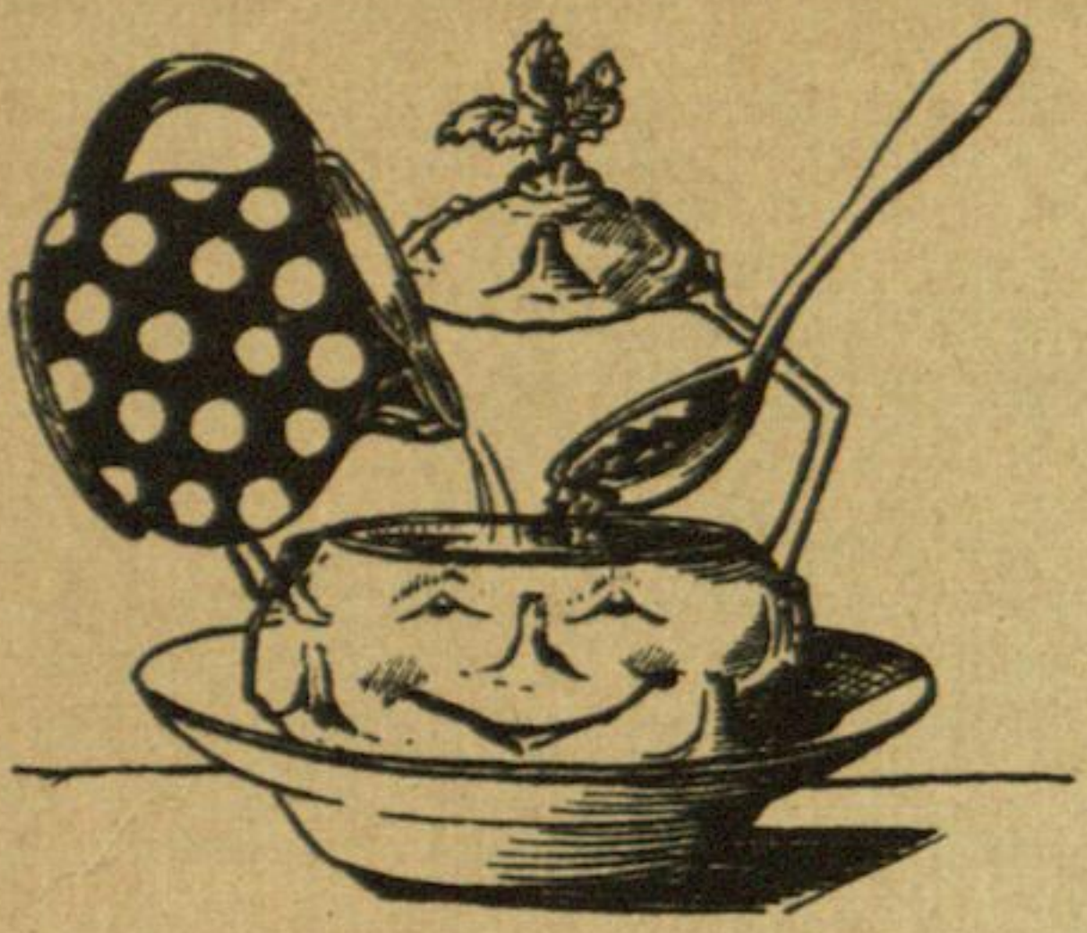
Hefetunke

20 g Fett, Zwiebel oder Lauch, 20—30 g Hefe, 40 g Mehl, ½ l Wasser oder Gemüsebrühe, Salz.

Die feingeschnittene Zwiebel wird im Fett hellgelb geröstet. Dann gibt man die zerbröckelte Hefe dazu, läßt sie zergehen und fügt löffelweise das Mehl hinzu, das man bräunen läßt. Dann füllt man mit Wasser oder Gemüsebrühe auf und läßt die Tunke kochen. Man schmeckt mit Salz ab.

Möhrenpuffer

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0075
© Universitätsbibliothek Heidelberg



Gefüllter Kohlrabi

Piroggen

375 g Mehl, 50 g zerlassenes Fett, 1 Ei, knapp 1/8 l Milch, Salz, 25 g Hefe.

Fülle: 1 mittlerer Krautkopf, 50 g Fett oder zerlassener Speck, nach Belieben gehackte Fisch- oder Fleischreste, 1 hartgekochtes Ei, etwas Kümmel.
Man bereitet einen einfachen Hefeteig (siehe Hefeauflauf in Teil I), den man an einem warmen Ort oder im Wasser gehen läßt, rollt ihn rechteckig aus, belegt ihn in der Mitte mit Fülle und schlägt den Teig von beiden Seiten darüber. Die Teigränder werden fest zusammengedrückt. Man läßt die Pirogge noch 10 Minuten gehen und bäckt sie dann bei guter Hitze etwa 40—45 Minuten.
Man kann sie vor dem Backen mit Ei oder mit Wasser bestreichen.

Zur Fülle befreit man den Krautkopf von den dicken Rippen, hackt die Blätter grob und schmort sie in dem Fett oder Speck unter Beigabe von wenig Wasser gar und schmeckt mit Kümmel ab. Der Fülle kann man Fisch, Fleisch oder Ei beimengen. Anstatt einer großen Pirogge kann man auch kleine Piroggen ausstechen und 15 Minuten backen. — Dazu Zwiebel- oder Tomatentunke.

Einlöpfe

Sommerlicher Eintopf

1 kg Gurken, 250 g Pilze, 375 g Tomaten, 750 g Kartoffeln, 50 g Speck oder Fett, Salz, Petersilie oder Dill.
Die geschälten Gurken werden in nicht zu kleine Stücke geschnitten und zusammen mit den Pilzen, den abgezogenen geviertelten Tomaten und den Kartoffelscheiben zu den ausgelassenen Speckwürfeln gegeben. Unter Zugabe von etwas heißem Wasser dünstet man das Ganze gar, bindet evtl. mit etwas angerührtem Mehl, kocht noch einmal durch und streut gehackte Petersilie oder Dill darüber.

Rhabarberkartoffeln

1 kg Kartoffeln, 500—750 g Rhabarber, 50 g Speck, Zucker, Salz.
Die geschälten und in kleine Stücke geschnittenen Kartoffeln werden in wenig Wasser fast gargekocht, etwas zerdrückt, der kleingeschnittene Rhabarber dazugegeben und gargekocht. Mit Zucker, Salz und evtl. Zitronensaft schmeckt man ab und gibt den in Würfel geschnittenen, ausgelassenen Speck darüber. — Statt Rhabarber kann man auch Äpfel, Pflaumen oder Kürbis nehmen.

Schroteintopf mit Gemüse

Etwa 1½ l Gemüse- oder Knochenbrühe, 50 g Fett oder Speck, 125 g Weizen- oder Roggenschrot, 1—1½ kg grüne Bohnen, grüne Erbsen, Tomaten, Blumenkohl oder andere der Jahreszeit entsprechende Gemüse, 500 g Kartoffeln, Zwiebel oder Lauch, Salz, etwas geriebener Käse, Kräuter.
Zu dem in Fett mit feingeschnittener Zwiebel durchgedünsteten Schrot gibt man die heiße Brühe. Die geputzten, zerkleinerten Gemüse werden mit den Kartoffelstücken und Salz darin gargekocht. Mit gehackten Kräutern oder geriebenem Käse schmeckt man ab.

Allgäuer Eintopf

500 g Blumenkohl oder Kohlrabi, 500 g Sellerie, 500 g Kürbis, 1 kg Kartoffeln, 50 g Fett, 80 g Zwiebeln oder Lauch, etwas grüne Petersilie, 2 l Wasser oder Brühe.
Sämtliche Gemüse werden kleingeschnitten, in Fett, in dem gehackte Zwiebeln und grüne Petersilie angeröstet wurden, halb weich gedünstet, roh geschälte, geviertelte Kartoffeln dazugetan, das Ganze mit Wasser oder Brühe aufgegossen und bis zum Garwerden langsam gekocht. Es empfiehlt sich, den Blumenkohl erst beizugeben, wenn der Eintopf schon etwas gekocht hat.

Allgäuer Eintopf

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0076
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Eintopf aus roten Rüben

1 kg rote Rüben, 500 g Sellerie, evtl. 2 Äpfel, etwas Zwiebel oder Lauch, 1 kg Kartoffeln, 40 g Fett oder Speck, 1 Eßlöffel geriebener Meerrettich, zum Abschmecken Salz, Essig, Zucker, zum Auffüllen Wasser oder Gemüsebrühe.
In dem zerlassenen Fett werden die in Würfel geschnittenen Gemüse und Kartoffeln angedünstet, dann füllt man mit der Flüssigkeit auf, läßt garkochen und schmeckt ab.

Kürbis- oder Kohlrübeneintopf

750 g Kürbis oder Kohlrüben, 250 g Lauch, 500 g feste Tomaten oder 3 Eßlöffel Tomatenmark, 1 kg rohe Kartoffeln, Wasser, Salz, 30 g Fett oder 40 g Speck, Petersilie.

Den vorbereiteten Kürbis oder Lauch schneidet man in Streifen, dünstet ihn an, füllt mit heißem Wasser auf und gibt die Tomaten und die in Würfel geschnittenen Kartoffeln dazu, salzt, läßt garkochen und richtet mit der Petersilie an.

Weiße Bohnen und Möhren

½ kg weiße Bohnen, ½ kg Möhren, 40 g Fett, 40 g Mehl, Salz, Zucker.

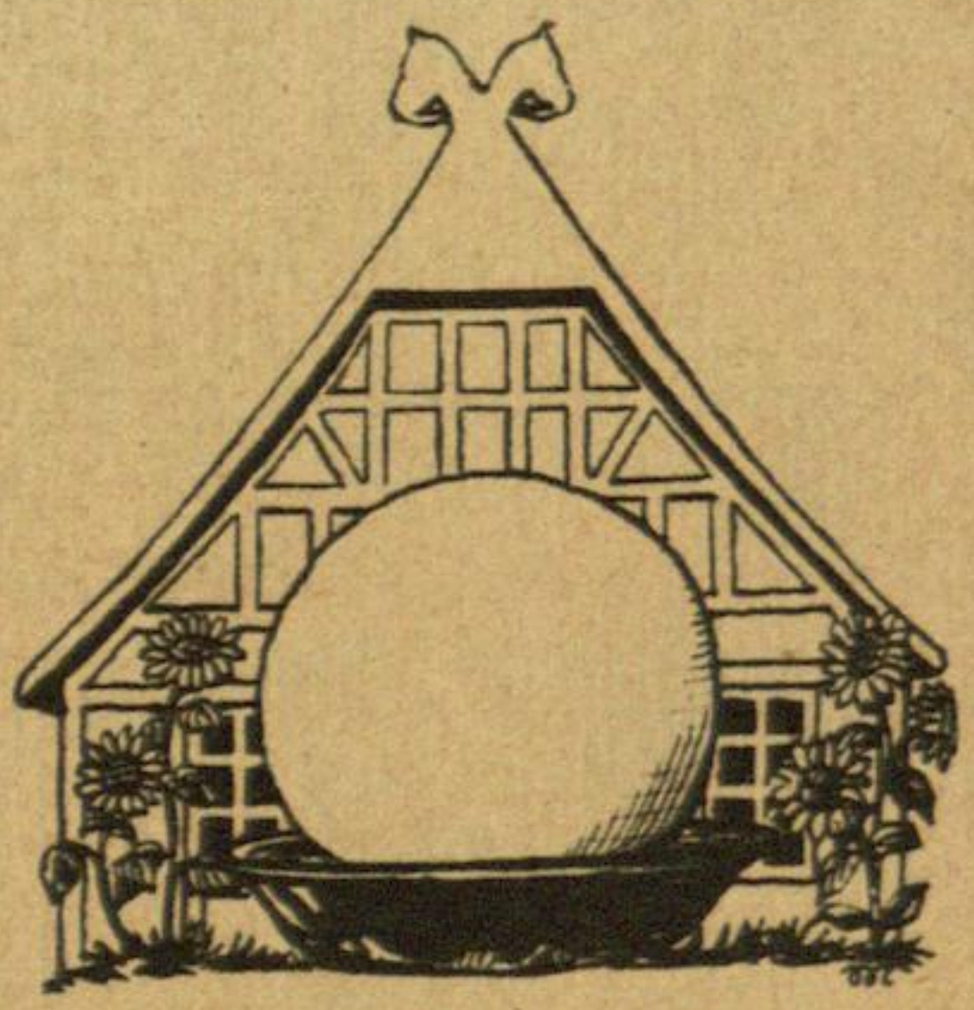
Die über Nacht eingeweichten Bohnen werden in dem Einweichwasser fast weichgekocht, dann gibt man die in Würfel geschnittenen Möhren hinzu und läßt garkochen. Aus Fett und Mehl knetet man einen Kloß, gibt ihn an die Bohnen und Möhren und läßt ihn zergehen. Zum Schluß schmeckt man mit Salz und Zucker ab.

Leckere Brotgerichte

Leckere Gerichte können auch aus Brot hergestellt werden, und zwar nicht nur als Nachspeise, sondern als Hauptgericht süß und auch herzhaft. Gibt man Obst oder Gemüse zu solch einem Brotgericht, so hat man ein vollwertiges Essen.

Westfälischer Semmelkloß

500 g eingeweichte Backpflaumen, 50 g Zucker, 500 g geweichte Brötchen, 50 g Fett, 2 Eier, 50 g geriebene Semmel, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, abgeriebene Zitronenschale, etwas Zimt.
Die vorher eingeweichten und dann entkernten Backpflaumen werden mit ihrem reichlichen Weich-Wasser und dem Zucker zum Kochen gebracht. Die geweichten ausgedrückten Semmeln müssen mit dem Fett über gelindem Feuer zu einem glatten Teig abgebrannt werden. Den abgekühlten Teig formt man mit den ganzen Eiern, dem Zucker, Salz, den Gewürzen und geriebener Semmel zu einem großen Kloß und bestreut ihn mit geriebener Semmel. Der Kloß wird in einen passenden Kochtopf gelegt und mit den inzwischen halbweich gekochten Backpflaumen und ihrer reichlichen Brühe übergossen. Kloß und Pflaumen müssen zusammen langsam 1½ Stunden kochen, wobei man später noch etwas kochendes Wasser zugießen muß. Alles wird zusammen auf einer tiefen Schüssel angerichtet.



Westfälischer Semmelkloß

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0077
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Brotauflauf mit Obst- oder Safttunke

500 g Brot, ½–¾ l Milch, 50 g Fett, 60–70 g Zucker, 1 Eigelb, abgeriebene Zitronenschale, Eiaustauschmittel, 1 Eischnee.
200 g getrocknetes, eingeweichtes Obst oder 6 Eßlöffel eingemachte Früchte oder Marmelade.
Das Brot wird in Stücke gebrochen und mehrere Stunden mit der Milch zum Weichen hingestellt. Fett, Zucker, Eigelb und Gewürze rührt man schaumig, gibt das mit der Gabel fein zerdrückte Brot hinzu und zieht den steifgeschlagenen Eiaustauschmittel-Eiweißschnee darunter. In die Auflaufform gibt man das mindestens 12 Stunden vorgeweichte Obst oder die eingemachten Früchte, füllt vom Rande her die Auflaufmasse darunter und überbäckt 25–30 Minuten. Verwendet man Marmelade, so gibt man die Hälfte der Brotmasse in die Form, streicht die Marmelade darauf und füllt die restliche Brotmasse darüber. — Dazu Obst oder Safttunke.

Brotpudding

Den Brotpudding kann man nach dem Rezept des Brotauflaufes herstellen. Man füllt ihn in eine gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Puddingform, verschließt mit dem Deckel und kocht etwa 1 Stunde im Wasserbad, richtet gestürzt mit Vanille- oder Schokoladentunke an.

Pfannenback mit Obst

1 l Milch, 10 Brötchen, etwas dünngeschnittenes Obst, auch Backobst, eingemachter Kürbis oder Rosinen, 1 Ei, Eiaustauschmittel, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Fett.

Die Brötchen werden geschnitten, in ¾ l Milch eingeweicht und verrührt. Das Eigelb wird mit dem Rest der Milch verquirlt, mit Obst, Zucker und den zerrührten Semmeln vermengt. Zuletzt zieht man den Eischnee unter. Die Pfanne wird ausgefettet, die Masse eingefüllt, einige Stückchen Fett daraufgegeben und bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken. Der Pfannenback wird heiß gegessen. — Dazu Fruchtsaft oder Kompott.

Brotklöße

500 g Brot, ⅜ l Milch, 60 g Mehl, Zwiebel oder Lauch, Petersilie und andere Kräuter nach Geschmack, Salz, 50 g Speck oder Fett; Gemüsebrühe.
Das in Würfel geschnittene Brot wird mit der heißen Milch übergossen und stehengelassen, bis es ganz durchgezogen ist. Dann gibt man die mit dem Speck goldgelb gerösteten Zwiebelwürfel hinzu und knetet den Teig — mit allen Zutaten gemischt — gut durch. Dann formt man nicht zu große Klöße, die man in der langsam kochenden Gemüsebrühe garziehen läßt. — Dazu Rote-Rüben-Gemüse oder andere Gemüsegerichte.

Brotpuffer

300 g Brot, 60 g Haferflocken, 60 g Mehl, ½ l Wasser, 1 Prise Salz, etwas Fett zum Ausbacken.
Das Brot wird zerkleinert und über Nacht in dem Wasser eingeweicht, am nächsten Tag wird die Masse zerrührt und Haferflocken, Mehl, Salz dazugegeben (keine Flüssigkeit hinzugeben). Aus dem entstandenen Teig werden Puffer gebacken, die mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben werden. — Dazu Kompott, Fruchttunke oder Gemüse.

Und alle sind sattgeworden

Reichsnährstand
Lebensmittelhandel
Deutsches Frauenwerk

Offset- und Tiefdruck AG. Leipzig C 1

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0078
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Im Ostwind wehen unsere Fahnen..

Aus der Weite des Ostens, aus Wäldern, Seen und Sümpfen, taucht die Sonne empor. Ihre ersten Strahlen grüßen Großdeutschlands Söhne, die als Bannerträger der europäischen Kultur im siegreichen Kampf gegen den kulturmörderischen Bolschewismus stehen. Wie einst die braunen Kolonnen des Führers mit ihrem Ruf „Deutschland erwache!" das dumpf und stumpf in Ohnmacht und Schande dahindämmernde Reich aufgerüttelt und zu neuem Leben erweckt haben, so rufen heute die Fanfaren des Entscheidungskampfes im Osten die Völker Europas auf. Europa vernahm den Ruf. Es ist erwacht! Wie in den Jahren des nationalsozialistischen Kampfes in Deutschland, so drängt heute die Jugend aller Länder zu den Fahnen, die Deutschland als Führer in diesem Kampf erhoben hat und voranträgt. Eine geschlossene Front der europäischen Völker ist entstanden. Von der Murmanküste bis zum Schwarzen Meer ist eine eiserne Phalanx aufgerichtet, die in wuchtigen Schlägen die geballte Faust des Bolschewismus aufbricht. Unaufhaltsam rückt die graue Front vorwärts, der letzten Entscheidung zu.

Der Himmel im Osten flammt von den Bränden eines Kampfes, wie ihn die Weltgeschichte noch nicht gesehen hat. Die Erde schüttert unter dem Rasseln vorwärtsstürmender Panzer und dem Krachen berstender Granaten. Das dumpfe Dröhnen der Motoren deutscher Flugzeuggeschwader und das helle Singen aus dem hohen Himmel jäh herunterstürzender Stukas verstummt bei Tage und bei Nacht nicht. Die Schicksalsstunde des Bolschewismus hat geschlagen!

In tiefem Frieden aber liegt das deutsche Land im Osten, das die bolschewistischen Armeen mit Tod und Vernichtung überschwemmen wollten.

Die ersten Sonnenstrahlen spielen über die dunstverhangenen, schlummernden ostpreußischen Wälder und Seen hin. Sie zerreißen die Morgennebel, die das Haff und seine Städte, das 1939 wieder heimgekehrte Memel und die Stadt der ersten Königskrönung, Königsberg, gleichsam schützend in graue Dämmerung hüllten.

Die Glocken der Marienkirche in Danzig läuten den Sonntag ein. Sie wecken die schlummernden Schwestern im weiten Land, daß sie den Ruf aufnehmen und weitertragen über die alten und neuen Schlachtfelder des deutschen Ostens hin. Der Klang der Glocken brandet um Mauern und Türme des Ehrenmales von Tannenberg. Sie bringen dem Marschall des Weltkrieges, den Befreier des Ostens aus der Not des Jahres 1914, die Kunde der neuen deutschen Siege.

Deutsches Land im Osten! Grenzland! Oft umstritten und hart von der Faust des Schicksals getroffen, diesmal aber durch die weise Voraussicht und das geniale Feldherrntum seines größten Führers gnädig vor der alten Not vergangener Jahrzehnte und Jahrhunderte bewahrt.

Strahlend steigt die Sonne höher, dem Zenit entgegen. Leuchtend in hochsommerlicher Kraft und Wärme steht sie über dem weiten Land.

Unter einer Linde, die ihre Zweige schattend tief herunterbreitet, steht auf den langen Stock gestützt, unbeweglich, wie eine jener Holzskulpturen mittelalterlicher deutscher Meister, ein Schäfer. Seine Augen gehen über die Herde hinweg, die sich schutzsuchend vor dem sengenden Strahl der Sonne dicht um ihn in den Schatten des Baumes drängt, zum fernen Waldsaum, über dem mit schrillen Schreien ein Bussardpaar spielend umeinanderkreist. Aufmerksam folgt der alte Mann mit dem wetterbraunen Gesicht dem lautlos schwebenden Flug der Vögel. Er überhört dabei trotzdem den Schritt der jungen Frau und das zwitschernde Stimmchen des Enkels nicht, der an der Hand der Mutter herantrippelt, dem Großvater das Mittagessen zu bringen. Sie nehmen unter der Linde Platz, Vater und Tochter. Der Enkel balgt sich unterdessen jauchzend mit dem grauhaarigen Wolfsspitz, der sich geduldig von dem Kinde zausen läßt, im Gras. Lächelnd sieht der Großvater zu. Schweigend verzehrt er das Mittagsmahl. Die Tochter sitzt mit um die Knie geschlungenen Händen und wartet, bis der Vater den letzten Bissen verzehrt hat. Dann holt sie den Brief aus der Tasche, den sie heute früh von dem Mann erhalten hat, der irgendwo im grauen Heer des Führers weit drinnen im russischen Land marschiert.

Die Augen der Tochter leuchten, als sie die wenigen Zeilen dem Vater vorliest. Still hört der alte Mann zu. Er ist nicht lang, der Brief; Bauernhände führen den Pflug leichter als die Feder! Der Vormarsch läßt auch keine Zeit zu langem Schreiben. Daß es ihm gut geht, schreibt der Mann, und daß sie unaufhaltsam dem weichenden Feinde nachstoßen. Und so steht es wörtlich da: „Hauptsache: Euch daheim tut kein Bolschewist mehr was!"

Stumm nickt der alte Mann dazu, seine Gedanken wandern rückwärts in die Not des August 1914, da die feindlichen Heere brennend und mordend sich über das Land ergossen. Vater und Tochter sind es nicht gewöhnt, große Worte zu machen, sie wissen, vor wieviel Not sie Großdeutschlands Führer bewahrt hat....

Den Buben an der Rechten, die Tasche mit dem leeren Essenstopf in der Linken, wandert die junge Frau heimwärts den schmalen Weg durch das hohe, reifende Korn, dem nahen Dorfe zu; die Sonne brennt heiß.

Der Ostwind singt über der Ruhestätte des toten Feldherrn sein brausendes Siegeslied (Reichsehrenmal Tannenberg) Aufn.: Atlantic

Aufatmend hält die Frau inne, als sie den Schatten der ersten Bäume am Rande des Dorfes erreicht hat. Sie wischt den perlenden Schweiß von der Stirn und blickt sinnend vor sich hin. Ihre Gedanken sind bei dem fernen Mann und bei der Antwort, die sie ihm auf den Brief geben will. Von der Arbeit wird sie berichten, daß alles gut steht auf dem Felde, im Haus und im Stall, und daß er sich keine Sorge um die Einbringung der Ernte zu machen braucht und um sie selber und den Jungen und um ... ein tiefes Rot färbt das Gesicht der jungen Frau, um sein „Zweites", das unterwegs ist....

Der Wind ist umgesprungen. Er treibt die schweren weißen Sommerwolken langsam über den hohen blauen Himmel. Sie wandern in lautlosem Zug über die Frau und das Kind und das Dorf hinweg nach Osten zu, dahin, wo Großdeutschlands Söhne das Schicksal Europas entscheiden.

Aus einem der nahen Häuser weht Musik herüber, das Lied vom Ostfeldzug kündet einen neuen großen Erfolg. Lauschend hebt die Frau den Kopf:

„Nun brausen nach Osten die Heere
Ins russische Land hinein,
Kameraden, an die Gewehre!
Der Sieg wird unser sein!"

Rauschend schwillt die Weise, die Frau summt sie mit und schreitet dem Hause entgegen:

„Von Finnland bis zum Schwarzen Meer,
Vorwärts! Vorwärts!
Vorwärts nach Osten, du stürmend Heer!
Freiheit das Ziel,
Sieg das Panier!
Führer, befiehl!
Wir folgen dir!"

Die Türe schließt sich hinter der jungen Mutter. Es wird wieder still. Sonntagsfrieden liegt über dem ostpreußischen Land. Im gelben reifenden Ährenfeld flüstert der Wind. Er singt das eine immer gleiche Wort, das Wort, das Heimat und Front gleichermaßen aneinanderbindet und sie in unverbrüchlicher Treue und Gehorsam um ihren Führer schart: „Deutschland!"

E. M. Baars

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0079
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Aufnahmen (3): Ostwald

Verwahrloste Jugend im jüdischen Sowjet-Paradies

Der Leidensweg der bolschewistischen Jugend

Forts. v. 2. Umschlagseite

zu sehen. Uns haben unsere Mütter überhaupt nur dazu geboren, daß sich die Großen an uns (die Erwachsenen) vergehen können. Verflucht seien sie alle!" — Ein anderes Mal erhielt ich von einem etwa dreizehnjährigen Mädchen auf meine Frage nach ihrem Alter zur Antwort: „Das weiß ich nicht genau, aber man hat mir gesagt, ich sei schon zeugungsfähig, demnach also 13—14 Jahre." — Die kleineren Kinder im Lager waren meist „Namenlose", da sie ihren Familiennamen nicht wußten und höchstens ihren Rufnamen kannten. — Sie alle waren Kinder, die nie „Kinder" waren, denen das Schicksal in Gestalt des Sowjetsystems jede Kindheit raubte.

Meine Bemühungen bei den Behörden, irgendwelche durchgreifenden Maßnahmen zur Besserung der Kinder zu erreichen, blieben erfolglos. Zuletzt antwortete man auf meine Forderung mit den zynischen Worten: „Wir haben wertvollere Menschen mit Kleidung und Nahrungsmitteln zu versorgen als diese Bestien!" — Auf meine Warnung, daß diese Kinder einmal zu einer Gefahr für die Allgemeinheit werden könnten, antwortete man mir in der gleichen Offenheit: „Was ist schon dabei, in einem solchen Fall werden wir die Kinder einfach niederknallen wie wilde Tiere!"

Bei einer derartigen Stellungnahme der maßgeblichen Behörden war ein schreckliches Ende vorauszusehen. Das Wort „Besprisornye" wurde für die Dörfer ein Schreckensruf. Die Besprisornye überfielen sie, raubten Lebensmittel und Kleidung; wurde ihnen Gewalt entgegengesetzt, so antworteten sie mit Gewalt.

Es begann behördlicherseits die Menschenjagd und Hetze dieser Kinder. Es gab Tote und Verletzte auf beiden Seiten. Richtige Schlachten wurden geschlagen, bei denen es auf beiden Seiten Tote und Verwundete gab. Das war das schreckliche Ergebnis der behördlichen Maßnahmen zur Herstellung der Ordnung!!

Das Schrecklichste aber war, daß viele der Kinder nun Werkzeuge in den Händen der Banditen wurden, die in diesen Wäldern hausten und ihr Unwesen trieben. Auf diese Weise wurden die Besprisornye an Mord und Überfällen dieser Banditen maßgeblich beteiligt. Die Überfälle wurden immer häufiger und waren zuletzt an der Tagesordnung. Niemand wagte mehr allein auch nur eine kurze Strecke zurückzulegen. Militär und die Miliz wurden eingesetzt, um den Kampf gegen das Banditentum aufzunehmen. So wurden die Besprisornye gehetzt und gejagt wie wilde Tiere und auf ihren Kopf Prämien ausgesetzt! Viele sollen, amtlichen Nachrichten gemäß, in der sibirischen Kälte im Urwald umgekommen sein, die meisten aber sind wohl in andere unbekannte Gebiete abgewandert, wo sie vorerst noch sicher waren.

Das war das Schicksal einer Kolonie für Besprisornye, das schreckliche Schicksal von 220 Kindern. Es ist aber nicht nur das Schicksal dieser 220 Kinder, sondern ein Beispiel für den Leidensweg fast aller der Millionen Besprisornye, die das gleiche Martyrium durchlebten!

Bis zum heutigen Tage ist das Problem der Besprisornye noch genau so aktuell. Man braucht nur einmal die Sowjetpresse hieraufhin durchzulesen, um sich davon zu überzeugen, daß es immer noch Millionen Besprisornye gibt.

Wie ist das auch anders zu erwarten bei den bolschewistischen Ehe- und Familienverhältnissen und nachdem der erste und zweite Fünfjahresplan der Sowjets die Hungersnot zur Folge hatten, vielen Eltern die Möglichkeit nahm, ihre Kinder zu kleiden und zu ernähren, so daß die Kinder darauf angewiesen waren, ihren Lebensunterhalt selbst zu bestreiten? Außerdem mußten sich die Scharen der Besprisornye durch die Vertreibung und Enteignung ganzer Volksschichten, wie z. B. der Kulaken (Schicht der mittleren Bauern), immer mehr vergrößern. Was kann auch anders von Erziehungsmethoden erwartet werden, die nur im Materiellen verankert sind, die keine Ideale anerkennen, die alles hohe verunglimpfen und verhöhnen? Müssen derartige Methoden nicht unbedingt zur Folge haben, daß die Jugend zu Abenteurern und Banditen heran wächst?

Die hier geschilderten Tatsachen sind eine Anklage, die das Sowjetsystem als unfähig und menschenunwürdig verurteilt. Wie groß ist die Schuld eines solchen Systems, wenn sich seine zersetzenden und demoralisierenden Methoden auf Millionen von Kindern auswirken müssen, die von ihren Eltern diesem System zur Erziehung anvertraut werden!

Verrohung und Entartung sind die Eigenschaften, die der Bolschewismus züchtet. Hier sehen wir eines der Flintenweiber aus den bolschewistischen Frauenbataillonen, wie sie unsere Soldaten wiederholt in den Bunkern angetroffen haben

So sieht die Befreiung der Frauen durch den Bolschewismus aus. Kein Gesetz schützt sie vor Schwerarbeit

Der Bericht dieses Artikels wird mannigfach ergänzt durch die soeben erschienene Broschüre „Bolschewistisches Frauenschicksal im Spiegel der Sowjetpresse und -gesetze" von Dr. Adele Petmecky. Hier wird an Hand von reichhaltigem Material aus der Sowjetpresse ein Einblick gegeben in das furchtbare Leid und Elend der Frauen und Kinder unter der Herrschaft des Bolschewismus.

Die Broschüre ist zu beziehen zum Preise von RM. —.30 durch den Zentralverlag der NSDAP. Franz Eher Nachf., Berlin SW 68, Zimmerstr. 88.

„Auf der Steppenseite." Erzählung von Erika Müller-Hennig. Hanseatische Verlagsanstalt, Hamburg. Preis RM. 4.50.

Das erschütternde Schicksal eines deutsch-russischen Geschwisterpaares wird hier geschildert, dessen Eltern in der bolschewistischen Revolution umgekommen sind. Sie teilen ihr erbärmliches Hungerlos mit Scharen von armen, äußerlich wie innerlich verkommenen Kindern, die das weite russische Land auf ihren Bettelzügen durchstreifen. — Das Leid und Elend dieser armen Gesellen ist so erbarmungswürdig, daß es allen zu Herzen geht.

Diese künstlerisch und psychologisch fein gestaltete Erzählung ist ein Tatsachenbericht über die grauenvollen Zustände im bolschewistischen Reich und eine schreiende Anklage gegen das Sowjetsystem.

Wir wünschen das Buch in die Hände jeder deutschen Frau und Mutter, auf daß noch einmal so ganz eindringlich wird, wovor die Wachsamkeit und der Weitblick unseres Führers und die Kraft unserer tapferen Soldaten uns bewahrt haben.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0080
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Straßen der Vernichtung

Im Straßengraben zerschossene Sowjetpanzer – Verwüstung wohin man blickt – Vom deutschen Ansturm überrannt

Wir kennen sie noch vom Westen her, die Straßen der Vernichtung, des wüsten, grauenvollen Chaos, der Zerstörung und der wirren, kopflosen Flucht. Jetzt sind sie im Osten wieder auferstanden. Gewaltiger noch als im vorigen Jahre im Westen ist der Anblick der Rückzugsstraßen der Sowjetarmeen. Noch größer ist das Chaos und die grenzenlose kilometerweite Verwirrung.

In die langen Marschbänder der marschierenden Sowjetdivisionen sind die Bomben deutscher Stukas gefallen und zerfetzten mit berstendem Klang Panzer, Lastwagen, Geschütze, Pferde und Menschen. Deutsche Panzerwagen und deutsches Artilleriefeuer überschütteten sie mit Granaten und MG.-Garben. Das mahlende Gewehrfeuer unserer Infanteristen zerrieb die geballte Wucht der sowjetischen Bataillone und Regimenter, die in immer neuem pausenlosem Ansturm gegen die deutschen Linien und damit in den Tod rannten. Nichts blieb von den Sowjetarmeen, von den Elite-Divisionen und Panzerkorps als dieses

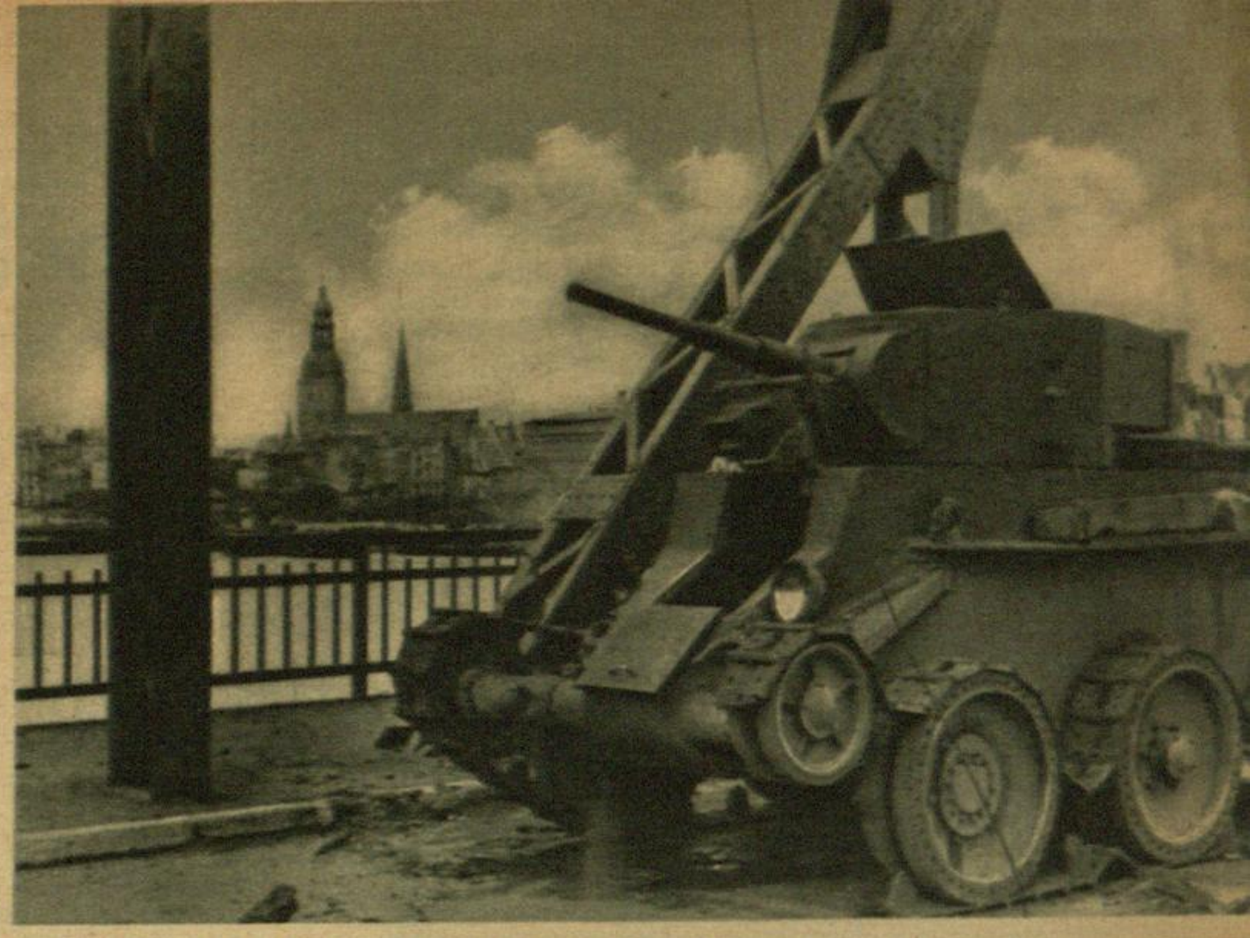
Schweres Sowjetgeschütz im Straßengraben auf der Rückzugsstraße

wilde, wirre Chaos vor uns auf der Straße und links und rechts auf den schmalen Wegen, die Flucht und Sicherheit zu verheißen schienen.

Durch den Kessel von Bialystok, Minsk und Smolensk führen diese Straßen des Grauens. Zerschossen, vernichtet, ausgebrannt, tot — immer das gleiche erschütternde Bild einer Armee, die von ihren Machthabern dazu bestimmt war, den Bolschewismus nach Deutschland zu tragen. Die roten Panzer mit dem Sowjetstern sollten durch die Straßen Berlins und des deutschen Westens rollen, der tote Kirgise dort, hinter dem Steuer seines zerschossenen Lastwagens zusammengesunken, sollte uns die Segnungen des Bolschewismus bringen. Nun, es ist nicht so weit gekommen. Aus dem wilden Knäuel der Munitionsfahrzeuge und Bagagewagen wird keines mehr über deutsche Straßen rollen. Und dort jene umgestürzten und verbeulten Tankwagen der sowjetischen motorisierten Divisionen sind heute Schrott, nichts mehr als das.

Zwischen den umgestürzten Sowjetpanzern und Kraftfahrzeugen, deren Inhalt weit über die Straße verstreut herumliegt, bahnt sich der Wagen mühsam seinen Weg. Schon ist die gröbste Unordnung beseitigt, die Straße selbst wieder freigemacht für den weiteren Vormarsch und das Anrollen des Nachschubes. Kilometer um Kilometer aber liegen noch in den Straßengräben rechts und links die Waffen und das Gerät der zerschlagenen und zu Schlacke ausgebrannten Divisionen.

In unglaublich urzer Zeit ist hier der Widerstand zusammengebrochen. Hun-



Auf der Dünabrücke bei Riga hat es den Sowjetpanzer noch erwischt

derte von toten Pferden, tausende toter Sowjetsoldaten liegen zwischen den Fahrzeugen und am Straßenrand, sinnlos in den Tod getrieben, weil einige wenige jüdisch-bolschewistische Hirne es so wollten. Nun liegen sie hier, stumm und starr. Die Uniformen sind zerrissen und blutbesudelt, die Körper verkrampft, in letzter Flucht vor dem tödlichen Geschoß. Über allem brütet unbarmherzig die pralle, glühende Sommersonne, liegt eine weiße, weite Staubschicht, die wie ein Tuch ein wenig von dem Grauen der Vernichtung verdecken und verhüllen will. In der Luft aber schwebt der schwere süßliche Geruch der Verwesung, der die Schwärme von Fliegen mit anlockt.

Straßen des Rückzugs sind Straßen der Vernichtung geworden, einer Vernichtung, die so gründlich war, daß ihr nichts entkam als jene Scharen und langen Züge gefangener Sowjets, die den Marsch nach dem Westen antraten. Mit müdem, schleppendem Schritt schritten sie davon, Soldaten, die man gezwungen hatte zu kämpfen, Soldaten ohne Hoffnung und ohne Glauben an ihre Sache.

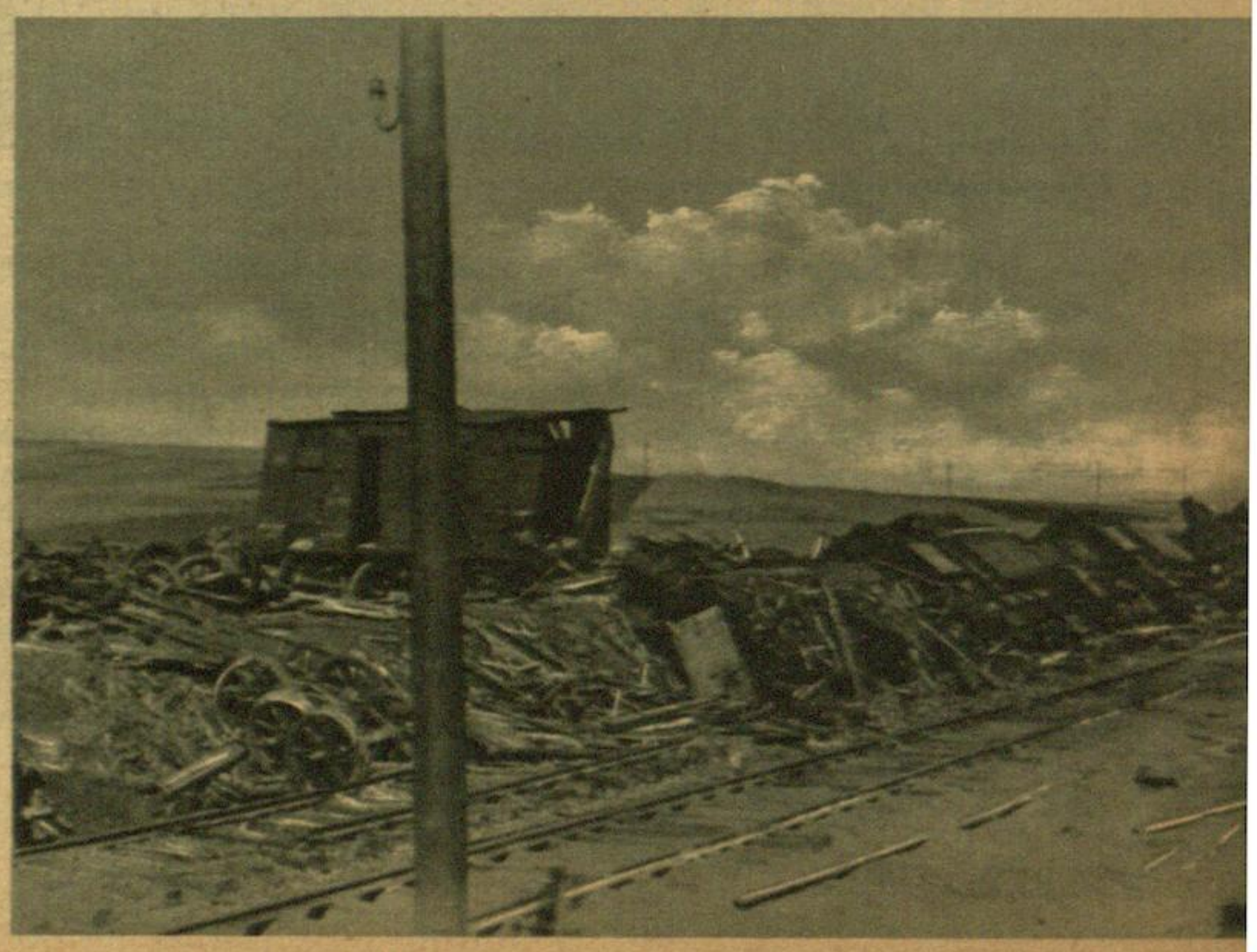
Trümmerfelder der Sowjetarmee sind die Rückzugsstraßen geworden. Vor den Brücken an den Flußübergängen häuft sich oft die Vernichtung. Hier sind vom Vorstoß deutscher Panzer alle die getroffen, die dicht zusammengedrängt warteten, um noch den Übergang auf das rettende jenseitige Ufer zu erreichen. Wie ein Unwetter kam die Wirkung der deutschen Waffen über sie, und das Ergebnis war wieder das gleiche: Getroffen, vernichtet, ausgebrannt.

An zerstörten Häusern, von denen nur die Vorderwände oder einzelne Schornsteine hier und da stehen, führen diese Straßen des Rückzugs vorbei. Wie gespenstisch drohende Kulissen recken sie sich in die hereinbrechende Dämmerung.

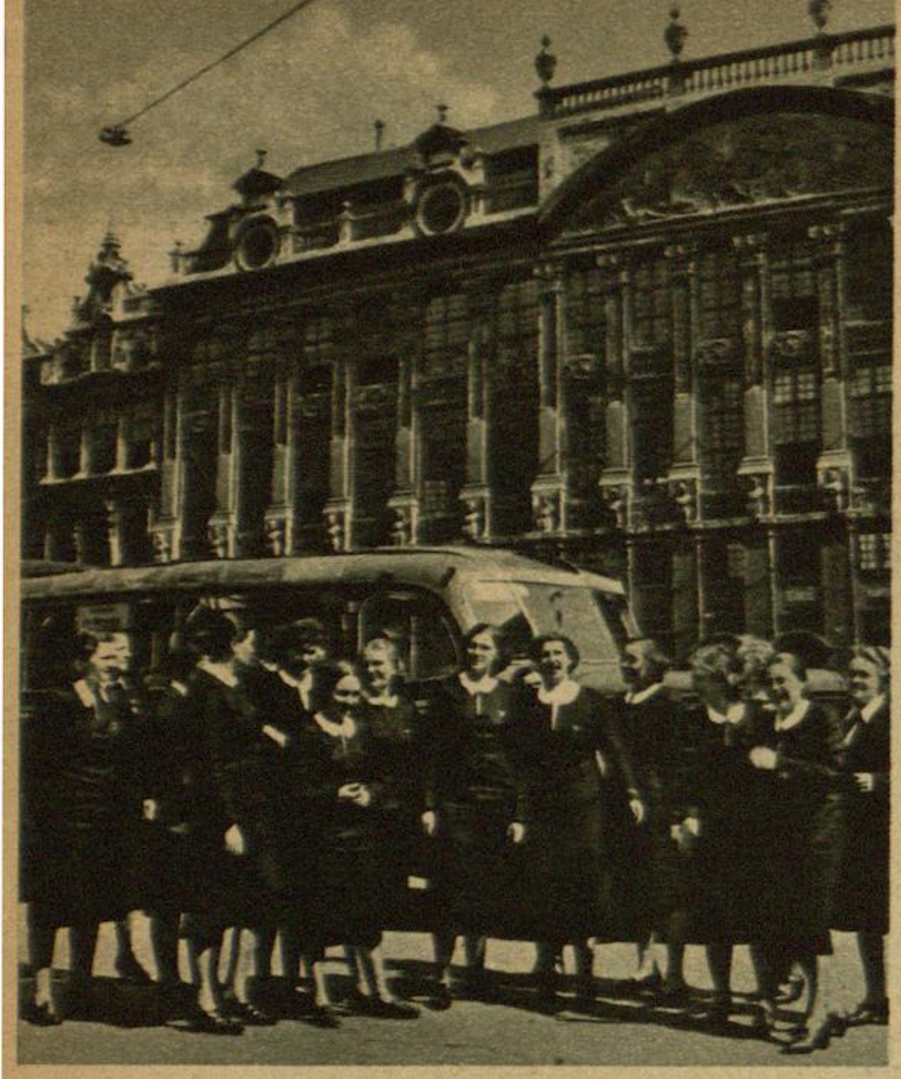
Sie sieht herab und verhüllt gnädig das Chaos der weggeworfenen Waffen und Tornister, der umgestürzten Fahrzeuge und Geschütze, der ausgebrannten Kampfwagen und der toten Sowjets. Vernichtungsschlachten von weltgeschichtlichem Ausmaß sind geschlagen. Der Kraft der deutschen Waffen kann nichts widerstehen.

—ke.

Wie im Unwetter zerfetzen Stukabomben den sowjetischen Nachschubzug



UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0081
© Universitätsbibliothek Heidelberg



Mit froher Aufgeschlossenheit würdigen die Jugendgruppenmädel die schönen Bauten in Brüssel

Der Gruss der Heimat

Ein Reisebericht über das Jugendgruppen-Orchester der NS.-Frauenschaft des Gaues Berlin

Mozarts Kleine Nachtmusik etwa oder Haydns Kaiserquartett lang entbehrte Labe war. Da waren die vielen, denen der Begriff „Klassische Musik" bisher noch inhaltslos gewesen, und die nun gerade erst recht zu einem Erlebnis geführt wurden, das in seiner Einmaligkeit doppelt intensiv wirkte, das ihnen die Tore zu einem Lande von nie geahnter Schönheit erschloß. Das aber verstanden sie alle: es ging hier um mehr noch als um die Musik. Es ging darum, durch die Anwesenheit der sechzehn jungen Frauen eine ganz unmittelbare, ganz starke Verbindung zur fernen Heimat zu schaffen. Und daß sich das gerade in unendlich vielen kleinen Einzelzügen zeigte, war das Wesentliche: nicht selten geschah es, daß ein Soldat im Lazarett seine Herzensnöte vertrauensvoll vor den jungen Frauen ausbreitete, gewiß, daß guter Zuspruch und Rat ihm helfen würden. Nicht selten war es, daß Aufträge für die Heimat entgegengenommen wurden, daß Feldpostnummern aufgeschrieben und Sonderwünsche gern und schnell erfüllt wurden. So trat neben die musikalische Betreuung die menschliche. Jedoch das, was die Soldaten an immer neuen Aufmerksamkeiten und Beweisen der Dankbarkeit für die Sechzehn ersannen, war überwältigend.

Ein Konzert im Freien

Eine der sechzehn Musikantinnen

Brüssel, im Juni

„Da draußen stehen zwei Soldaten, die Sie gern sprechen möchten", flüstert ein Hotelangestellter der jungen Dirigentin zu, die gerade zwischen Probe und täglicher weiter Omnibusfahrt mit ihren Orchestermitgliedern in ihrem Brüsseler Hotel beim Mittagessen sitzt. Schüchtern treten die beiden jungen Soldaten ein. Man sieht es ihnen an, daß sie einen weiten Fußmarsch hinter sich haben, und ihr Bericht bestätigt es: „Wir haben Sie gestern abend in unserer kleinen belgischen Stadt spielen hören, — und da wir heute gerade Urlaub haben, sind wir schnell nach Brüssel gekommen, um Sie noch einmal zu sehen und vielleicht sogar spielen zu hören . . ."

Wir alle, die wir Zeuge dieser kleinen Szene sind, wissen ihre Bedeutung zu schätzen: sie erscheint uns wie ein Sinnbild, ja wie eine Formulierung dessen, was wir in diesen drei Wochen, in denen das Orchester in über einem Dutzend großer und kleinster belgischer Städte spielte, immer wieder erleben durften, — der Gruß der Heimat, dargeboten von diesen sechzehn jungen Frauen, die klassische Musik hinaustrugen, wurde mit geradezu überwältigender, ja oft mit erschütternder Begeisterung von unseren Soldaten aufgenommen. Vor allem in den Lazaretten kannte die Freude keine Grenzen. Da waren die Musikfreunde, denen

An einem unserer einundzwanzig Reisetage besteigen wir am späten Nachmittag unseren schönen großen Omnibus. Sorgsam sind die Instrumente verstaut worden, und nun geht es hinaus ins weite flämische Land, durch grüne Felder, weite, fruchtbare Ebenen. Am Horizont grüßt zuweilen der Turm einer der vielen herrlichen Kathedralen und Rathäuser, denen wir in jeder noch so kleinen Stadt staunend begegnen. Die Kostbarkeiten Brügges, der unvergleichliche Große Platz in Brüssel — das alles nehmen die Sechzehn mit offenen Augen in sich auf, staunend und dankbar. Nach mehrstündiger Fahrt treffen wir in einem Städtchen ein. Ein Saal steht schon bereit — schnell und sachkundig wird er auf seine Akustik hin geprüft —, denn das Orchester hat seine Erfahrungen: jeden Abend in einem andern Saal spielen, das heißt: jeden Abend sich umstellen auf einen ganz fremden Raum. Der Laie ahnt kaum, was für Probleme sich darin verbergen. Aber sie werden gemeistert!

Kaum hat man die Instrumente ausgepackt und gestimmt, da strömen auch schon die Soldaten herbei, füllen in wenigen Minuten den Saal bis auf den letzten Stuhl. Fast andächtig blicken die Soldaten auf die jungen Musikerinnen in den kleidsamen schwarzen Kostümen, und als der erste zarte Ton erklingt, als ein händelsches concerto grosso seine glanzvolle Sprache und Farbenpracht entfaltet, da gibt es keinen, den sie nicht zutiefst anrührt: die Gewalt deutscher Musik. Das Orchester aber gibt sein Allerletztes her an Präzision, an hinreißendem Schwung, nicht umsonst wird jeden Tag wie besessen geprobt, nicht um-

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0082
© Universitätsbibliothek Heidelberg

sonst sagt sich jede der Musikerinnen, daß es jeden Abend neue Bewährung zu erringen gilt! Und in glücklicher Erschöpfung, nach rauschendem, nicht endenwollendem Beifall — ist es einfach unmöglich, sich zum wartenden Omnibus davonzustehlen.

Blumen werden überreicht, ein undurchdringlicher Kreis von Begeisterten schließt sich um die Sechzehn, — bis sie nachgeben, bis alle ihre Argumente nichts mehr nützen: es muß noch ein Kameradschaftsabend steigen! Und siehe da, listig hat man schon längst alles vorbereitet: blumengeschmückte Tafeln, Erfrischungen . . ., und so endet denn dieser Abend, wie jeder zuvor und jeder nachher, im Kreise froher Soldaten, die das Glück zu schätzen wissen, endlich einmal wieder mit deutschen Frauen plaudern und singen zu können.

Schließlich geht es im Mondschein wieder nach Brüssel zurück. Anstrengende Tage sind vergangen, ebenso anstrengende werden folgen — aber die sechzehn Musikantentemperamente, von der schlanken Kontrabassistin bis zur blonden Bratschistin, von der braunen Cellistin bis zur brünetten Konzertmeisterin, werden diese erlebnisgefüllten Tage niemals vergessen, Tage, die ihnen bewiesen, was deutsche Frauen und deutsche Musik unseren Soldaten bedeuten. Und die junge Dirigentin insbesondere darf mit Stolz auf einen künstlerischen und menschlichen Erfolg zurückblicken, der ihre Erwartungen sicher noch um ein beträchtliches übertroffen hat.

Annalise Wiener

Der Dank der Soldaten für die schönen Stunden kommt aus bewegtem Herzen

Aufnahmen (4): Purper

Mit gutem Willen geht alles

Die Versorgung der Bevölkerung mit den notwendigen Lebensmitteln ist neben der Versorgung des Heeres mit Munition, Verpflegung und Nachschub eine der wichtigsten Aufgaben unserer Kriegswirtschaft. Als an dem ersten Kriegstage jeder Haushalt gänzlich unerwartet seine Lebensmittelkarten bekam und von dem Tage an den notwendigsten Bedarf gesichert erhielt, war sich wohl keine Hausfrau darüber im klaren, daß diese Maßnahme, die vorsorgend und lange vorbereitet war, ihr manche Schwierigkeit beim täglichen Einkauf abnahm. Es ist uns allen selbstverständlich gewesen, daß die Mengen an Lebensmitteln, die in jeder Zuteilungsperiode aufgerufen wurden, auch tatsächlich in voller Höhe ausgehändigt wurden. Wir machten uns nur dann darüber Gedanken, wenn wir hörten, daß in manchen europäischen Ländern wohl die eine oder andere Ration unserer täglichen Nahrungsmittel höher aufgerufen wurde, daß die tatsächliche Zuteilung jedoch weit unter dem angekündigten Stand lag. Eigentlich müßten demnach wenig oder gar keine Schwierigkeiten beim täglichen Einkauf in unserer gut organisierten Ernährungswirtschaft zu finden sein. Wie kommt es aber, daß der tägliche Einkauf für unsere Hausfrauen und für die alle, die sich selbst versorgen müssen, nicht immer eine reine Freude ist. Das liegt an vielerlei Schwierigkeiten, denen wir hier einmal nachgehen wollen.

Die Berufstätigkeit der Frauen hat in den Kriegsmonaten sehr zugenommen. Wir kennen sie alle, die in tapferem Einsatz „ihren Mann stehen". Ein großer Teil von ihnen hat diese Pflichten neben seinen Haufrauenpflichten auf sich genommen, und muß nun die Hausarbeit in einem gedrängten Zeitraum erledigen; insbesondere müssen abends schnell nach der Arbeitszeit die notwendigen Lebensmittel besorgt werden. Wir wissen alle, daß dieses deshalb nicht immer ganz einfach ist, weil viele andere um dieselbe Zeit das gleiche tun. Denken wir jetzt an die Lebensmittel, die fest auf Karten zugeteilt sind. Hier ließen sich Schwierigkeiten beheben, wenn die Hausfrauen, die zu Haus sind und Haushalt und Kinder besorgen können, nicht gerade die Abendstunden für den Einkauf benutzten. Vielleicht können sie sich einmal in die Lage einer Frau versetzen, die in einem Achtstundentag am Schalter stand, die in der Fabrik arbeitete oder Fahrzeugführerin war. Sie will abends schnell ihre einzelnen Waren, ihre Butter und ihren Käse oder ähnliches besorgen. Da ist es nötig, daß hier alle Frauen, die Gelegenheit haben, am Morgen zu kaufen, auch diese Situation ausnutzen. Sie selbst haben ja einen Vorteil davon, können schneller einkaufen und der Kaufmann selbst hat genügend Zeit, auf die verschiedenen Wünsche einzugehen.

Die Hausfrauen werden nun sagen: „Ja, aber wir haben es jetzt auch nicht einfach, oft müssen wir am Tage einige Male Besorgungen machen, weil dies oder jenes erst später angeliefert wird." Diese Schwierigkeiten werden erkannt und der Appell, daß die Hausfrauen möglichst in den Vormittagsstunden kaufen sollen, richtet sich auf die Versorgungsgebiete der haltbaren Lebensmittel.

Anders dagegen ist es bei der Belieferung von Obst und Gemüse. Da wir es hier mit leicht verderblichen Lebensmitteln zu tun haben, die ungleichmäßig anfallen und je nach Ernte verschieden geliefert werden, ist eine feste Rationierung nicht möglich. Der Weg von dem Gärtner und Landwirt, der das Obst und Gemüse anbaut, bis zu dem Augenblick, in dem es zum Verkauf kommt, ist weit; auch hier machen sich durch den Krieg bedingte Schwierigkeiten bemerkbar. So tritt natürlich ab und zu eine Verschiebung in der Verteilung von Obst und Gemüse ein, die dazu führte, daß die Einkaufszeit bei Gemüse und Obst sich verschob. Nun wollen und müssen entweder die Berufstätigen und die Hausfrauen zu gleicher Zeit ihre Einkaufswünsche befriedigen oder die Hausfrauen haben in kurzer Zeit das, was angeliefert wurde, aufgekauft. Die Berufstätige findet dann abends nicht mehr viel Auswahl vor. Man kann wohl sagen, daß sich alle Stellen im Augenblick bemühen, diese Schwierigkeiten zu beseitigen. Eine reichsseitige Regelung ist hier jedoch nicht möglich, sondern es muß örtliche Abhilfe geschaffen werden, je nachdem wie groß die Berufstätigkeit der Frauen in den einzelnen Orten ist, wie die Arbeitszeit ist, ob z. B. durchgehende Arbeitszeit angeordnet ist oder eine Mittagspause vorliegt; immer wird man sich bemühen müssen, den Belangen der Berufstätigen, die oft noch eine Anzahl von Kindern zu versorgen hat, gerecht zu werden. Einige Kreise und Städte haben sich so geholfen: Man gibt den Berufstätigen einen Ausweis, man setzt bestimmte Einkaufsstunden abends nur für sie fest. Die Händler werden gebeten, Bestellungen von morgens auszuführen und bis abends aufzuheben.

Gleichzeitig werden die Kaufleute darauf hingewiesen, welche große Verantwortung und Verpflichtung sie bei der Verteilung der Ware haben. Nicht die Bevorzugung einer kleinen Schicht, sondern eine möglichst gleichmäßige Verteilung an alle soll das Ziel sein. Es ist sehr schwierig für den Händler, hier gerecht zu sein, aber wir glauben es und müssen es ihm sagen: jede Hausfrau und jede Berufstätige ist wohl dankbar, wenn sie seine ehrlichen Bemühungen sieht, allen gerecht zu werden. Jedoch dürfen wir es ihm auch nicht schwerer machen, als er es schon hat. Unvernünftige Forderungen, gewünschte Bevorzugungen des einzelnen hört man doch noch öfter von Hausfrauenseite, als man denkt, und es gilt auch hier Rücksichtnahme zu üben, sowohl seiner Nachbarin gegenüber als auch dem Kaufmann, von dem wir allerdings dann das gleiche fordern.

Wir haben nun davon gesprochen, daß sich bei den nicht rationierten Waren Verteilungsschwierigkeiten aufgetan haben, die nur je nach den örtlichen Verhältnissen oder durch Sondermaßnahmen behoben werden können und sollen unter besonderer Berücksichtigung der Belieferung der kinderreichen und berufstätigen Frau. Hierher gehört auch die Verteilung des Fisches. Auch Fisch kann nicht auf den Kopf zugeteilt werden, da die Anlandungen verschieden und nicht zu übersehen sind, was bei einer Rationierung notwendig wäre. Auch hier sind die einzelnen Großstädte, in die der Fisch insbesondere geliefert wird, dazu übergegangen, eine Verteilungsform einzuführen, die in Form eines Haushaltnachweises oder eines Nummernaufrufes und ähnlichem doch eine gerechte Versorgung ermöglicht hat.

Bei allen anderen Einkäufen kann man ohne weiteres die Forderung aufstellen, daß hier die Hausfrau die Einkäufe am Vormittag machen soll. Ganz besonders gilt diese Forderung auch für die Friseure. Wir kennen ja alle die bestürzten Gesichter, wenn sich in den Abendstunden viele Frauen bei den Friseuren „ansammeln", obwohl morgens gar nicht so viel zu tun war. Auch dem Friseurhandwerk sind Menschen entzogen, so daß gerade deshalb die Notwendigkeit besteht, eine möglichst gleichmäßige Verteilung des Arbeitsanfalles für den Tag vorzunehmen. Auch hier heißt es mit Überlegung handeln. Es ist immer von eigenem Vorteil und nützt den anderen.

Hilde Jahn

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0083
© Universitätsbibliothek Heidelberg

In memoriam! Plastik von Paul Bronisch

Ausgestellt in der großen Deutschen Kunstausstellung 1941 im Haus der Deutschen Kunst in München

DAS VERMÄCHTNIS DER FRONT

Mein' nicht, Mutter, daß Dein Sohn gefallen ist im heil'gen Kampf.
Tausend namenlose Mütter tragen stolz und stumm auch wie Du das Trauerkleid.
Aus den Gräbern reichen Euch die Hände ewig Eure toten Helden. Deutschland! heißt ihr stummer Gruß.
Mutter, ruft es leise, Mutter, laß mich ziehn, meine Fahne ruft.

Diese Worte richtete ein junger Abiturient, Gefreiter in einem Fallschirmjägerregiment, als letzten Gruß ans Elternhaus. Er ist in treuer Erfüllung seines Fahneneides für Führer, Volk und Vaterland gefallen.

Die Schwester eines jungen 23jährigen, im Kampf für Deutschlands Zukunft gefallenen Soldaten stellte uns einen seiner Briefe zur Verfügung, weil er uns allen etwas zu sagen hat. Aus diesem Brief spricht klar und schlicht die Größe der Seele und des Geistes unserer deutschen Soldaten. Er zeigt, in welchem Geist sie kämpfen, und wenn es das Schicksal bestimmt hat, fallen. Der Soldat, der diese Zeilen schrieb, hat sein Leben für Deutschlands Zukunft hingegeben, sein Geist aber ist gegenwärtig und soll uns Mahnung sein, uns seines Opfers würdig zu erweisen.

Meine Schwester!

... Wir tragen die Zeit, wie sie uns unser Schicksal aufgab. Aber einmal werden wir auf diese Tage stolz sein, wenn der Welt der Frieden zurückgegeben ist. Dann darf ich einmal meinen Kindern sagen, daß ihr Vater einer von denen war, der wie unsere Väter für seine große Heimat, für sein Vaterland, draußen stehen durfte, um das ewige Deutschtum vor fremdem Übergriff zu schützen. Das soll einmal mein unbändiger Stolz sein, daß ich Soldat meines Volkes sein durfte in seiner schwersten Zeit und ihm die ganze kleine Kraft meines eigenen Ichs bringen durfte.

Das, meine liebe Schwester, ist noch lange nicht jedem geschenkt, für sein Volk das Opfer seiner selbst zu sein. Wir haben nur eins zu geben. Das aber ist das Letzte und Wertvollste. Aber es gehört einmal nie uns allein. Läßt uns der Herrgott einmal wieder glücklich zurückkehren in die Heimat, dann gilt es, unser junges Leben wieder einzusetzen und neues Leben und neues Blut unserem Volk zu geben. Niemals aber bleiben wir unsere eigene Persönlichkeit. Immer bleiben wir nur Mittel zum Zweck, Teil zur ewigen Gemeinschaft eines großen Volkes.

Und wir werden wohl mit unserer kleinen eigenen Kraft dieses Schicksal zu tragen wissen, das in unserem Blut auf immer Boden faßte. Wir tragen die Opfer und die Zeit dieses Krieges, den bei Gott wir niemals wollten. Aber wir haben in der Heimat die unversiegbare Quelle unserer jungen Kraft. Das sind all die Lieben, die an uns und unsere große Sendung glauben, die uns lieb haben als ihren Vater, ihren Mann, ihren Bräutigam, Bruder oder Schwager. Dieser Glaube der Heimat aber an uns gibt uns übermenschliche Kraft, jedes Ereignis und jeden Schlag zu meistern, den man uns zugedacht, nur weil wir Deutsche sind. Aber uns macht unser und der Heimat Glaube unerschütterlich.

Ich aber bin glücklich, daß ich neben den kleinen Sorgen, die uns tagtäglich umgeben, die Sendung des deutschen Soldaten in seiner ganzen tragbaren Weite zu erfassen vermag. Ich weiß um die Kraft, die uns jede Leistung, und mag sie noch so hart und schwer sein, ertragen läßt. Einmal wird auch uns der Lohn kommen. Und sollte mancher von uns das Opfer seines eigenen jungen Soldatenlebens bringen müssen, dann bleibt er anderen und der Heimat stolzester Zeuge der größten Zeit der Volksgemeinschaft unseres Volkes. An den Opfern dieses Kampfes aber wird eine neue Generation die Kraft ermessen und von ihnen erhalten, die ein ganzes großes Volk schwerste Stunden ertragen läßt, um sie endlich zum glücklichen Ende zu bringen. Und jeder einzelne von uns will in seinem Innersten den tapferen Vorbildern unserer Väter niemals nachstehen, auch nicht im Sterben. Denn dort beginnt erst die Erfüllung des Nachstrebens nach dem ewigen Vorbild des Frontsoldaten von 1914.

Wir sind ein wehrhaftes und starkes Volk, wir jungen Männer aber sind seine harten Garanten, die sehr wohl mit den Waffen um das Schicksal ihres Volkes zu ringen vermögen. Und wer von uns wünscht nicht das Ende des Krieges seiner Opfer willen und ist doch stolz, maßlos stolz, deutscher Soldat zu sein.

Meine Gedanken gehen heim zu meinem Mädel, das tapfer mein bester Kamerad durch diese Zeit gewesen ist, heim zu unserem Vater, der nie mehr von mir verehrt und geliebt wurde als jetzt, da ich Soldat bin, der, wie einst er, seine Pflicht tut für seine geliebte Heimat. Dann bin ich bei Euch allen, meinen Geschwistern und bei unserer Mutter, die uns nicht mehr als reife Menschen erleben durfte. Aber ich weiß, daß ich wohl standhalten kann vor den uns unsterblichen Augen unserer guten Mutter. Und darauf bin ich stolz. Und wenn ich all die Jahre, in die ich mich jetzt in der Erinnerung versetzt habe, zurückdenke, dann kann ich wohl sagen, daß ich ein glücklicher Mensch geworden bin, denn ich habe Euch alle, Lisbeth, Dich und Heinz und vor allem Vater, wiedergewonnen. Dazu habe ich noch meine Gerda, die diese Jahre mit mir gemeinsam trug, als wäre es ihr eigenes Schicksal, um das ich ringe. Und sie hat mir immer zur Seite gestanden, als wäre es nicht anders möglich. Und so ein Mädel muß wohl eine tapfere Mutter ihrer Kinder und ein wunderbarer Kamerad ihres Mannes sein. Ihre Zukunft ist meine Zukunft, ihr Glück aber ist mein Glück. Jede Sorge und Aufgabe werden wir immer meistern, weil durch unser Zusammensein verantwortungsvolles Lieben geworden ist, das immer Menschen wertvoller innerer Größe verbinden wird.

Meine liebe Schwester! Nun habe ich mich in manchen Gedanken hineingebracht. Ich wollte Dich gewiß nicht damit langweilen, aber es tut gut, einmal sein Eigenes jemandem gegeben zu haben, der vielleicht um diese Dinge weiß und darum mich versteht.

Nun, meine Elfriede, ist es langsam Zeit geworden, meinen Brief zu beenden. Bald geht's hinaus in die Nacht, und dann stehen wir Posten. Ihr aber dürft schlafen, denn wir stehen für Euch. Und Ihr sollt Ruhe haben, denn wir geben sie auf für Euch. Bleib mir gesund und wohlauf. Dein Bruder Siegfried

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0084
© Universitätsbibliothek Heidelberg

HEILIGER FRÜHLING

Im tiefen Frieden liegst du,
heiliger Boden der Heimat,
und ferne von dir
kämpfen und fallen,
die deine Söhne sind,
für dich.
Aus deinem gesegneten Schoße
aber quillt unerschöpflich
das Leben.

Und blühend –
wie sonst auch im Aufstieg des
Jahres –
breitest du es uns aus;
umkränzest mit grünenden Wäldern
das Antlitz der sonnigen Flur,
als gelten vor dir nicht
die Opfer heischenden Schlachten
und das Sterben so vieler Helden.

Doch also ist es Gesetz,
daß das Leben sinke und werde,
sich selbst erneuernd erhalte
und ströme im ewigen Kreislauf.

Und auch Ihr,
Ihr, die Ihr fallt ferne der Heimat,
fallt Ihr doch nicht aus diesem Gesetz.
Auch Ihr bleibet uns immer
im ewigen Strome des Lebens,
und Eure Pulse schlagen
weiter im Herzen der Heimat.
In ihrem Frieden seid Ihr
hingenommen nun ganz,
und es blühet aus Euch
dem Volke der Heilige Frühling.

Margarete Dierks-Nar

Vom wachen Bewußtsein in großer Zeit

Viele hunderttausend Soldaten der deutschen Wehrmacht, die in den großen Feldzügen der letzten zwei Jahre zum ersten Male den Fuß über Deutschlands Grenzen hinaussetzten, haben in Polen, den Niederlanden, Belgien und Frankreich, in Serbien und Griechenland und vor allem jetzt in der Sowjetunion Erkenntnisse gesammelt, die sonst vielleicht nicht aus der Sphäre des Unbewußten herausgetreten wären. Sie — und mit oder nach ihnen die in den Bereichen der verschiedenen Militärbefehlshaber und besetzten Gebiete tätigen Männer und Frauen der deutschen Verwaltung — erkannten alle mit äußerster Klarheit auf einmal den riesenhaften Vorsprung, den das Deutschland des Führers vor allen diesen Ländern hat. Lasen sie die Unterschiede bei erster flüchtiger Beobachtung vielleicht von aktuellen äußeren Eindrücken ab, wie den sichtbaren Erscheinungsformen des sozialen Lebens, den Wohnungsverhältnissen, den Straßenzuständen und dem Niveau der Kleidung und Verpflegung, so konnte es auf die Dauer nicht ausbleiben, daß aus allen diesen Beobachtungen bestimmte Schlußfolgerungen gezogen wurden. Der Deutsche liebt es schon im allgemeinen nicht, Zustände und Tatsachen allein als solche zu registrieren, sondern er fragt nach Ursache und Wirkung. Die Wirkung war nun diese — ganz allgemein auf einen Nenner vieler Erkenntnisse gebracht —: Wie schön ist unser Deutschland, wie groß ist unser sozialer Vorsprung, wie lebendig blüht unsere Kultur! Kurzum, aus der Erkenntnis rankte sich der Stolz, daß Deutschland weiter auf der Stufenleiter zu einem höheren und schöneren Leben gestiegen war als alle seine Nachbarn.

Dazu aber trat ein Zweites. Vor den Burgen und Märkten des Ostens, angesichts der breiten Höfe und Kaufmannshäuser Hollands, im Schatten der ragenden gotischen Kathedralen Frankreichs erspürte jeder Deutsche den inneren Widerspruch zwischen den schöpferischen Kräften, denen alle diese Zeugnisse zu verdanken sind, und dem herrschenden Zeitgeist der Länder, die sie beherbergen. Indem er sich mehr als einmal fragte, ob solche Dokumente einer höheren Gesittung überhaupt aus dem so in vielerlei Hinsicht rückständigen Volkskörper der unterlegenen Nationen hätte entstehen können, spürte er mit sicherem Instinkt die Linien der Verwandtschaft zu den Kräften, die Deutschlands Dome, Burgen und Städte schufen und erahnte damit eine Tatsache, die seit mehreren Jahrhunderten in unserem Bewußtsein entschlafen ist, daß nämlich Europa einmal eine Lebenseinheit gewesen ist, die aus dem unerschöpflichen Quell der nordisch-germanischen Blutskräfte kulturell und politisch lebte, und daß naturgemäß die Spuren dieser Einheit erst in neuerer Zeit verwischt wurden — daß mithin der sichtbare Verfall der Völker rings um das Reich die Wirkung einer viel tiefer liegenden Ursache ist: der sinnlosen Zersplitterung des alten Erdteils anstatt des schöpferischen Zusammenhalts aller seiner fähigen Völkerschaften. Und weiterhin mußte sich dem Gefühl eines so denkenden Deutschen die Schlußfolgerung aufdrängen: Wenn einzig und allein in diesem Europa das an kulturellen Schätzen und höchsten Leistungen so überreiche Deutschland nicht ermüdete, sondern trotz seiner tragisch zerrissenen Geschichte heute den Mittelpunkt einer neuen Zeit bildet, die mit künstlerischen, sozialen, wirtschaftlichen und politischen Plänen wie mit Dynamit erfüllt ist, dann muß dieses Deutschland, was seinen rassischen Bestand und seine völkische Lebensform angeht, Inbegriff und Verkörperung auch des künftigen Europa sein, welches seine schicksalhafte Einheit wiederfinden soll.

Soweit diese Überlegungen. Sie führen uns deutlich an die Wende einer Zeit von höchster geschichtlicher Bedeutung. Das Wort von der „großen Zeit", in der wir leben, wird oft leichthin vertändelt. Je gewaltiger aber die Ereignisse sind, die sich auf den ausgedehnten Schlachtfeldern abspielen, je größer die politische Linie ist, die sich vor den Augen der Welt abzeichnet, desto bewußter sollte der einzelne Deutsche den historischen Augenblick erleben. Wissen wir doch, daß dies nicht ein Krieg unter vielen anderen ist, sondern der Entscheidungskrieg der Weltgeschichte, nach dessen Ausgang sich das kommende Jahrtausend orientieren wird. Wenn wir einst in der Schule von den Großtaten unserer Altvorderen hörten, etwa von der kühnen Idee des Deutschen Ritterordens, der dem deutschen Gedanken den Ostraum erschloß, oder von einem Prinz Eugen, der des Reiches und Volkes Bestand vor dem Ansturm aus dem Südosten rettete, oder vom Großen Kurfürsten von Brandenburg, der in dem ausgebluteten Deutschland nach dem Dreißigjährigen Kriege das erste Beispiel eines aufstrebenden Staates errichtete, oder von Friedrich dem Großen, der sein kleines Land zur Großmacht emporführte, oder von den Freiheitskriegen, die den Durchbruch des deutschen Volksbewußtseins in der Neuzeit darstellten, oder von Bismarcks Werk, das über Landesgrenzen und Fürstenkronen die Hoheit des Reiches setzte — so verstummten wir wohl in ehrfürchtiger Bewunderung und bekannten vor uns: Welch große Zeit, welche Männer und Frauen, welche tapferen Herzen! Vor allem aber die Generation der Kriegs- und Nachkriegszeit, die im Bewußtsein des Elends Deutschlands aufwuchs, empfand die heroische Vergangenheit ihres Volkes als doppelt leuchtend gegenüber der Düsternis des Augenblicks. Damals fiel es leicht, zu vergessen, daß jede Geschichtsepoche auf der anderen aufbaut und daß die Größe einer Zeit nicht willkürlichen Wendungen des Schicksals, sondern nur der Größe der Herzen folgt. Wir haben es erlebt, daß uns Kleinmut und Verzweiflung bis an den Rand des Abgrundes brachten. Da kam Adolf Hitler und warf den Feuerbrand seiner Idee in die Massen. Und so gewaltig zündete sein Gedanke, daß er kämpfend das Volk in seinen Bann zwang und ein Zeitalter heraufführte, welches in wenigen Jahren schon Friedensleistungen von unerhörtem Ausmaß gebar.

Uns dieser gewaltigsten aller Revolutionen bewußt zu werden, fordert die Stunde von uns. Denn hier hat zum erstenmal eine Revolution nicht niedergerissen, sondern aufgebaut in einem Maße, daß eben heute schon Hunderttausende im Blick auf die andere Welt voll Stolz empfinden, wie weit wir gekommen sind. Wir dürfen heute wohl ruhig sagen, daß unsere Phantasie nicht ausreicht, zu ermessen, welche historische Folgerungen die Gegenwart nach sich ziehen wird. Wenn sich in Deutschlands Verfallszeit viele Volksgenossen vielleicht gewünscht haben, etwa die Wiederkehr der Zeit der Freiheitskriege gegen Napoleon zu erleben, so ist ihnen eine um vieles größere Zeit erstanden.

Weil heute die Jahrtausendentscheidung fällt, werden uns unsere Nachkommen einmal darum beneiden, Zeitgenossen des Führers gewesen zu sein. Sie werden sagen: Wie glücklich waren doch unsere Väter, die diese Jahre erlebt haben, wie glücklich, Zeugen einer so fundamentalen Wandlung gewesen zu sein! Nach einer alten Weisheit versinken ja die Schwierigkeiten des Alltags und die Ärgernisse des täglichen Lebens in der Vergangenheit, und wie im einzelnen menschlichen Leben, so bleiben auch im Leben eines Volkes nur die großen Wendepunkte unverlierbar in der Erinnerung.

Es dürfte uns heute, die wir mit wachem Bewußtsein in der Zeit stehen wollen, nicht schwer fallen, zu begreifen, daß unsere Enkel und Urenkel noch einmal von unserer Generation mit höchster Bewunderung sprechen werden. Von den Soldaten des Führers wird es einst heißen: „Mein Großvater kämpfte mit im Weichselbogen, der meine jagte die Engländer bei Dünkirchen, ein Ahn fuhr im Panzer gegen Tobruk, ein anderer schlug im U-Boot die Schlacht im Atlantik mit; dieser führte sein Flugzeug in die Hölle des Bolschewismus, und jener erwarb sich Ruhm und Ehre auf den fernsten Meeren der Welt." Vor den Ritterkreuzen ihrer Vorfahren aus diesem Krieg werden noch in vielen hundert Jahren bewundernde Geschlechter stehen. Man wird die Mütter rühmen, die dieser Zeit Kinder schenkten, man wird der schaffenden Hände gedenken, die nie erlahmten, als es um den Bestand des Volkes und die Zukunft Europas ging. Nur eines wird man nicht glauben: daß je in dieser Zeit ein Deutscher mißmutig oder verzagt gewesen wäre, daß auch nur einer den Glauben und die Kraft der Seele verloren hätte, daß es Volksgenossen gegeben haben sollte, die mürrisch abseits standen, weil sie die Größe der Zeit nicht begriffen. Das wird keine Nachwelt glauben, und sie hat recht damit.

Die verschworene Gemeinschaft, zu der der Führer bei Ausbruch des Krieges aufrief, ist Tatsache geworden. Weil wir aber wissen, daß manche unter uns schmerzliche Verluste in dieser Zeit erlitten haben, weil wir auch manchen Verzicht kennen, den das seit langer Zeit verzichtgewohnte deutsche Volk auf sich nahm, weil wir wissen, daß wir alle Menschen sind und als solche den Blick für die großen Dinge oft verlieren, wenn uns Kleinigkeiten belasten, wollen wir wieder zum bewußten Erleben der Größe unserer Zeit rufen. Denn die Kraft des tapferen Herzens ist es, die uns unbezwinglich macht und durch die auch vieles Schwere federleicht wird. Der Sinn jeder Weltentscheidung ist, daß das Beste siege. Deshalb wollen wir jeder das unsere tun, damit wir den sicheren Sieg verdienen. Was die Zeit von uns verlangt, schenkt sie uns tausendmal zurück, wenn wir sie wahrhaft bewußt erleben.

E. G. Dickmann

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0085
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Ballade am Strom

ROMAN VON ROLAND BETSCH

28. Fortsetzung

Copyright by Grote'sche Verlagsbuchhandlung, Berlin

„Aber ich und alle, die diesen Rock tragen, haben diesen Eingekerkerten in der Hölle der Granaten gegenübergestanden. Und wem ich meine Brust und mein Blut biete, der muß meiner würdig sein und würdig bleiben, auch wenn er sich nicht mehr wehren kann. Ich muß den Geschlagenen achten, ich dürfte sonst auch den nicht mehr achten, der ihn geschlagen hat."

„Was soll Ihre Achtung in dieser Stunde?"

„Sie trennt uns im wahren Sinne von den Barbaren."

Der General blieb hart vor ihm stehen, mit vorgedrücktem Kopf schaute er ihn haßerfüllt an.

„Ich will Ihnen etwas sagen, was Sie vielleicht noch nicht wissen: Frankreich braucht nicht nur seine Wiedergutmachung, es braucht auch seine Rache."

„Ist es meine Pflicht, Herr General, ein Instrument dieser Rache zu sein?"

„Ja, das ist es. Die Deutschen sollen leben, aber Deutschland muß sterben."

„Ich kenne keine Rache, denn die Rache ist vom Teufel, von Gott aber ist die Gnade."

„Phantast, ich werde Sie lehren, meine Methoden zu begreifen. Es soll mir ein Privatvergnügen sein, sie Ihnen begreiflich zu machen. Ich will Ihnen offen sagen, daß ich die Absicht hatte, Sie in Ihre Heimatgarnison zu schicken, aber ich habe mir das anders überlegt. Sie bleiben hier und werden ebenso hart sein, wie ich es sein muß. Sie bleiben hier und werden gerade diese Methoden, die sie verabscheuen, anerkennen, ja, Sie werden sie gegebenenfalls selbst zur Anwendung bringen!"

Marcel Foreste stand hoch aufgerichtet, er überragte den kleinen General, als er jetzt beide Hände flach auf die Brust legte.

„Nicht, solange ich dieses Ehrenkleid des Soldaten trage!"

„Vergessen Sie nicht die Kriegsgesetze. Auch Ihre Verdienste können Sie nicht vor dem Gesetz schützen."

„Mir bliebe immer noch ein letztes Mittel, Herr General."

„Und das wäre?"

„Einer Welt den Rücken zu kehren, die mich zur Erniedrigung vor mir selbst zwingen will."

„Nichts als Schwärmerei, damit können Sie keine Eroberungen machen. Ich verlange von Ihnen, daß Sie Ihre Pflicht tun, im Dienste Frankreichs."

„Ihre Forderung spricht für mich, denn was ich tat, das tat ich im Dienste Frankreichs."

„Ich wünsche nicht, daß diese Meinung auf andere Besatzungsoffiziere abfärbt. Es geht um eine große Sache, und ich kann Ihnen offen sagen, ich bin bei diesem Rennen etwas ins Hintertreffen geraten. Wir müssen alle Kräfte dransetzen, um rechtzeitig durchs Ziel zu gehen. Ich wünsche auf dem schnellsten Wege die autonome Pfalz, wenn das nicht auf diplomatischem Wege gelingt, dann muß es mit Gewalt erzwungen werden. Ich will nicht hoffen, daß auch diese Gewaltmethoden dann Ihre Mißbilligung finden, Capitaine Foreste."

„Ich weiß nicht, welche Gewaltmethoden Sie im Auge haben."

Der General lächelte, er stellte sich mit gespreizten Beinen vor den Schreibtisch und strich den Schnurrbart nach unten.

„Die schwarzen Raben Tirards, Capitaine Foreste."

„Ich fürchte sehr für diesen Separatismus, ihm fehlt der Boden unter den Füßen, ihm fehlt das Volk."

„Ha, ha, das Volk! Ich besitze drei starke Faktoren in der Pfalz, ich weiß nur noch nicht, wie ich mit diesen Bällen spielen soll. Auf das Dessin kommt es an. Die Bauern stehen hinter diesem Marquis d'Orbis."

„Nur die sogenannten freien Bauern, und ich fürchte, auch sie werden vor der Schwelle des Verrats haltmachen."

„Ich wiederhole Ihnen, es kommt auf das Dessin an. Jonglierkunst."

„Die Jongleure, Herr General, scheinen mir gerade jetzt die gefährlichsten Gaukler."

„Ich bin kein Artist, ich bin Politiker. Sie begreifen nicht, was auf dem Spiel steht, für mich und für Frankreich. Sie stehen hier und machen sentimentale Quertreibereien, ich stehe hier und mache Weltgeschichte."

Marcel Foreste glaubte nicht an diese Weltgeschichte, er wußte, daß der Gouverneur nicht stark genug war, um seine ruhmsüchtigen Pläne zu verwirklichen. Dieser Mann, zappelig und unentschlossen, hochtrabend aus Unsicherheit und gewalttätig aus Nervenschwäche, war kein Eroberer. Ihm fehlte der Blitz des entschlossenen Tatenmenschen, er hatte Ohrenbläsereien nötig und brauchte die Meinungen anderer, um an ihnen seine eigenen revidieren zu können.

Die beiden Männer schauten sich an, ihre Blicke waren scharf, das Mißtrauen lauerte zwischen ihnen, der General besaß die Macht, der Capitaine das Recht.

„Halten Sie mich nicht für nachgiebig, Capitaine Foreste, ich habe eine Sendung zu erfüllen, die in die Jahrhunderte weist. Es kommt nicht allzuoft vor, daß ein französischer General unter dem Schatten des deutschen Kaiserdomes steht und alle Gewalt in seiner Hand vereinigt."

„Ich kenne die Geschichte Frankreichs zu gut, Herr General, um nicht zu wissen, daß ein einzelner Mann, wenn er die Gewalt besitzt, nicht nur Geschichte, sondern auch Schicksal machen kann."

„Schicksal?! Was meinen Sie mit dem Schicksal? Welches Schicksal?"

„Das Schicksal Frankreichs."

„Das Schicksal Frankreichs steht unter einem guten Stern."

„Ich traue den Gestirnen nicht."

„Gott ist mit Frankreich!"

„Gewesen!"

Der General fuhr auf, eine dunkle Bangnis faßte ihn.

„Gewesen?!"

„Gewesen! Er ist nicht mehr mit Frankreichs Methoden."

„Ich bin in der Krypta gewesen bei den toten Kaisern, ich habe mich vom Tode Deutschlands überzeugen wollen."

„Vielleicht fehlt dort noch ein Grabmonument, das von Bedeutung sein könnte für den Frieden Europas."

„Ich verstehe Sie nicht, Sie sprechen in Rätseln. Sie regen mich auf, Sie wünschen meine Zweifelsüchtigkeit. Welches Grabmonument meinen Sie?"

„Nur ein Symbol, Herr General."

„Symbole passen schlecht zwischen Kanonen und politische Staatsgeschäfte. Reden Sie!"

„Ein Grabmonument mit der Inschrift: Hier ruhen in Frieden Richelieu und sein unseliges Vermächtnis."

„Das wäre nichts als Frevel im Angesicht des Göttlichen. Denn Gott will, daß Deutschland tot sei."

„Ich habe größere Gesichte von ihm."

„Gesichte, reden Sie nicht von Gesichten! Ich vermute, Sie glauben gar nicht an Gott. Gehen Sie in den Dom und knien Sie nieder, damit Ihnen die Erleuchtung kommt."

„Ich bin Gott näher gewesen, als man es in Kathedralen sein kann."

„Und wo, Capitaine Foreste?"

„Auf den Viertausendern der Alpen."

Der General neigte den Kopf schief, er kniff ein Auge zusammen und überlegte, in rascher Folge jagten sich die Gedanken. Dieser Foreste war nicht auf die leichte Schulter zu nehmen, er hatte sonderbare verschrobene Ansichten, aber was er sagte, besaß verborgenen Sinn. Gab es denn prophetische Naturen unter seinen Besatzungsoffizieren?

Fortsetzung auf Seite 62

Zur Reichsspinnstoffsammlung 1941

In jedem Haushalt finden sich in Schränken und Truhen, in Flickenkisten und Lumpensack unbrauchbare Stoffreste und Abfälle, die oft länger als nötig aufgehoben werden. In der Hand der einzelnen Hausfrau sind sie wertlos – zusammengetragen aus 23 Millionen Haushalten bedeuten sie einen wesentlichen Beitrag für die Schaffung einer textilen Rohstoffreserve für Großdeutschland. Es ist darum Pflicht jedes einzelnen, dafür zu sorgen, daß keine Spinnstoffabfälle, keine Stoffreste, ja selbst nicht einmal Lumpen umkommen, sondern wieder verwertet werden. Für die industrielle Verwertung ist alles brauchbar, auch wenn es noch so verschlissen oder verschmutzt ist.

Hausfrauen, helft mit! Annahmestellen befinden sich im Bereich jeder Ortsgruppe der Partei. (Näheres auf Seite 61.)

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0086

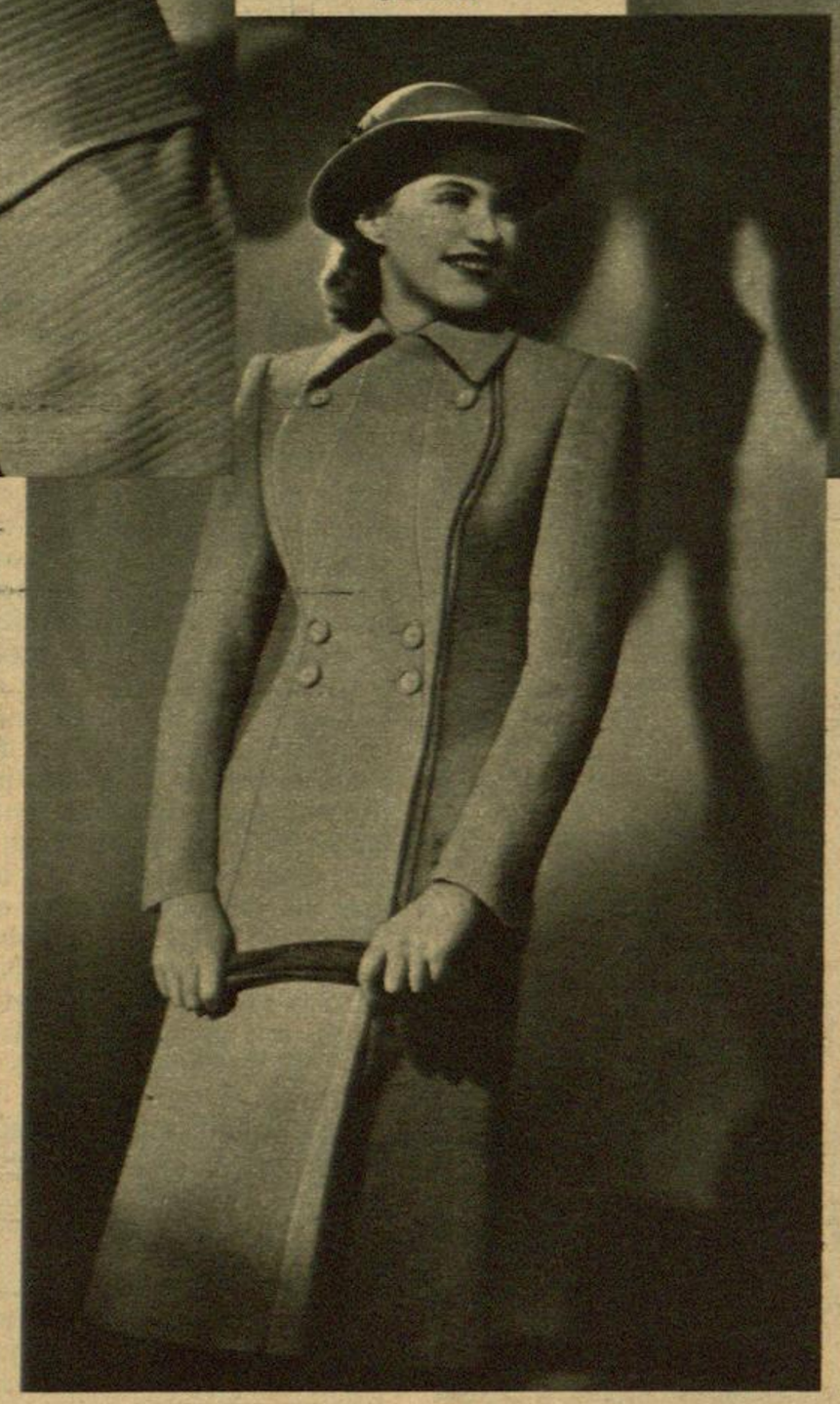
© Universitätsbibliothek Heidelberg

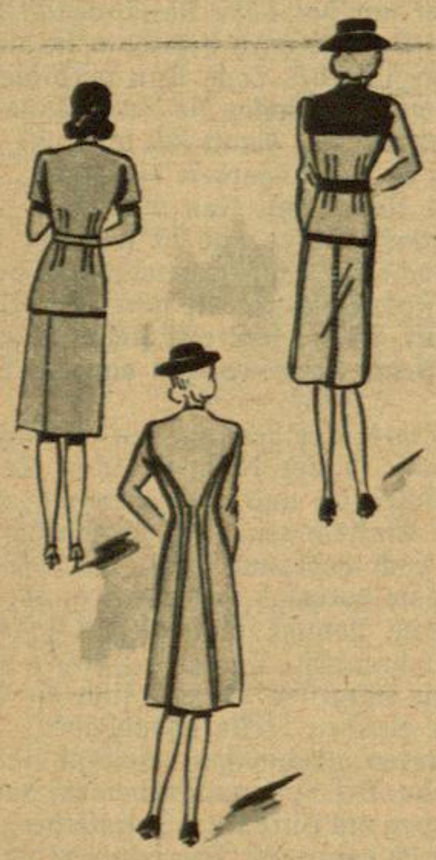
Vorboten der Herbstmode

A

9053 M

B





A Für schlanke Figuren vorteilhaft ist dieses zweiteilige Kleid in asymmetrischer Verarbeitung. Der Rock ist hinten mit einer breiten Falte gearbeitet. Zum taubenblauen gerippten Wollstoff steht der honiggelbe Wildledergürtel in gutem Kontrast. Erforderlich: etwa 2,40 m Stoff, 130 cm breit. Schnitt I Rückseite für 92 cm Oberweite. Kein Beyer-Schnitt erhältlich.

B Neuartig und schön ist das Sporttostüm mit Hosenrock. Passe und Weste sind aus stahlblau gefärbtem Fischleder. Erforderlich: etwa 2,85 m Wollstoff, 140 cm breit, und ein Stück Fischleder: 50/70 cm. Schnitt II Rückf. für 96 cm Oberweite. Kein Beyer-Schnitt erhältlich.

9053 M Beachtenswert, da neu, an dem zweireihig geknöpften Sportmantel aus Noppenstoff ist die durch Stepperei betonte Vorderbahn. Der Mantel ist offen und geschlossen zu tragen. Erforderlich: etwa 2,85 m Stoff, 140 cm breit. Schnitt III Vorderf. für 96 cm Oberweite. Bunte Beyer-Schnitte sind für 88 und 96 cm Oberweite erhältlich (90 Pfg.).

Modelle der deutschen Meisterschule für Mode, München. — Aufnahmen: Niebuhr

Die naturgroßen Schnitte sind dem Beyer-Schnittbogen aufgezeichnet, der bereits Heft 3 beilag

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0087

© Universitätsbibliothek Heidelberg

Praktische Vorschläge für die Hausschneiderei

Abb. a

Aufnahme: Beyer, Zeichnung: Bernitz

4761 a—c V Drei Garnituren als Vorschläge zum Auffrischen letztjähriger Kleider. Einfarbige oder gemusterte Stoffe finden dazu Verwendung. Erforderlich: etwa 30/90 cm (Abb. a), 50/70 cm (Abb. b), 35/35 cm Abb. c). Schnitt XIII Vorderf. für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 88 und 96 cm Oberweite (30 Pfg.). **4765 a—b V** Passe mit eingesetzten langen Ärmeln und kurze Ärmel mit angeschnittener Schulterpasse aus Spitzenstoff oder anderem Material. Erforderlich: etwa 1,05 m bzw. 45 cm Stoff, je 90 cm breit. Schnitt XIV Vorderf. für 104 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 88, 96 und 104 cm Oberweite (30 Pfg.). **22844 K** und **22844 a K** Dieses Kleid hat eine auch für stärkere Figuren günstige Schnittform. Erforderlich: etwa 4 m Stoff, 90 cm breit. Schnitt VII Vorderf. für 120 cm (mit dreiviertellangem Ärmel). Der bunte Beyer-Schnitt für 96, 104, 112 und 120 cm Oberweite enthält beide Ärmelformen (90 Pfg.). Mit **Abb. a** wird ein hübsches Sportkleid mit neuartigen Klappentaschen und reicher Steppарbeit gezeigt. Modell: Bärbel.

Die Nähmaschine

Der Oberfaden ist von links nach rechts in die Nadel zu führen.

Aufnahme: Lehmann-Tovote aus dem Beyer-Lehrbuch „Grundlehre der Schneiderei", Verlag Otto Beyer, Leipzig.

Die Nähmaschine ist es gewesen, die neben anderen unserer deutschen Textilindustrie zu unerhörtem Aufschwung verholfen hat. Noch unsere Urgroßmütter haben ihre gesamte Wäsche und Kleidung mit der Hand genäht. Mit gelindem Gruseln denken wir daran, wie lange es dauern würde, wenn wir für unsere Brautausstattung so mühsam Stich an Stich in langen Reihen fügen müßten, und dankbar wissen wir die Erfindung des vorigen Jahrhunderts zu schätzen.

Der erste Versuch, maschinell zu nähen, wurde von einem Deutschen aus Heidelberg, namens Weisenthal, unternommen. Und wieder etwas weiter war ein aus dem Rheinland gebürtiger Deutscher mit seiner Erfindung. Seine Maschine, zunächst aus Holz, dann aus Eisen, nähte ebenfalls Kettenstiche und hatte verschiedene technische Neuerungen, die erst später nacherfunden wurden. Krems war ein bescheidener Strumpfwirker und umnähte mit seiner Maschine die Ränder von Strümpfen und Zipfelmützen, ohne daß die Welt von seiner Erfindung etwas ahnte. Seine Vaterstadt setzte ihm später ein Denkmal und zeigt noch seine letzte Maschine im Museum. 1854 kam die von Singer — von Geburt ein Deutscher — konstruierte Nähmaschine nach Deutschland und erregte hier zunächst Bestürzung. Sie verdrängte, als „eiserne Mamsell" in die Militärwerkstätten zu Potsdam gebracht, die mühselige Handarbeit. Die Schneider sahen ihren Beruf bedroht. Aber bald eroberte sich die Nähmaschine Stadt und Land, und man nannte sie Familiennähmaschine. Weitere Erfinder verbesserten das System, und nun haben wir sogar schon eine Fülle von Spezialnähmaschinen. Die Entwicklung drängt immer weiter vorwärts. Mannigfache Hilfsapparate stehen uns zur Verfügung. Man kann auf der Maschine sorgfältig stopfen, sticken, Knopflöcher werden genäht, reizende Ziernähte und feinste Biesen entstehen. Mit wunderbarer Genauigkeit und in unglaublich kurzer Zeit wird die Arbeit geleistet. Dazu kommt die hervorragende Ausstattung der Maschinen. Neben der einfachen Nähmaschine mit dem übergestülpten Deckel haben wir die versenkbare Nähmaschine, die in einem Schränkchen verborgen ist.

Schon in der Schule lernt heute das deutsche Mädel Maschinennähen, und es bedeutet die Erfüllung eines großen Wunsches, wenn sie bald nach der Schulzeit eine eigene Maschine geschenkt bekommt, denn sie bildet einen wichtigen Faktor im sparsam geführten Haushalt.

Sehr wichtig ist, daß die Nähmaschine regelmäßig und gewissenhaft gepflegt wird, denn nur dann können wir mit einer sauberen Näharbeit rechnen. Wie bei allen Gebrauchsgegenständen, so ist es auch unbedingt nötig, die Nähmaschine in regelmäßigen Abständen gründlich zu überholen. Zunächst wischen wir mit einem weichen Lappen und einem flachen Borstenpinsel den Staub heraus. Besonders viel sitzt unter der Stichplatte und zwischen den Zähnchen des Stoffschiebers. Dann tropfen wir behutsam etwas Petroleum in alle Öllöcher und lassen die Nähmaschine laufen. Dadurch wird das Öl gelöst. Nachdem das überflüssige Petroleum abgewischt wurde, erhält die Maschine ihren eigentlichen Betriebsstoff, das Öl. Aber nur das beste Maschinenöl, keinesfalls Speiseöl, soll dazu verwendet werden. Das Öl wird behutsam in die Öllöcher getropft, ein bis zwei Tropfen genügen für jedes Loch. Nun wird die Maschine in Gang gesetzt, und wir freuen uns, wie geräuschlos sie läuft. Zunächst nähen wir noch etliche Reihen auf einem Stoffrestchen, damit sich alles Öl, das überflüssig ist, absondert und keine Flecken in der Näharbeit hinterläßt. Besonders sorgfältig wischt man dort ab, wo die Nadel sitzt. Nun wird auch diese nachgeprüft. Hat sie noch ihre schlanke, scharfe Spitze und ist sie nicht ein wenig krumm? Denn auch das kann die Ursache für schlecht genähte Stiche sein, die lange Rille sitzt immer dort, wo der Faden eingefädelt wird. Die Nadel wird ganz hoch hinaufgeschoben und geprüft, ob sie senkrecht steht. Man kauft sie stets im Fachgeschäft, denn auch nur kleine Abweichungen von der Stärke und Länge schädigen die Maschine.

Es kann auch vorkommen, daß trotz eifriger Tretbewegungen die Maschine nur im Schneckentempo vorwärtsgeht. Dann ist der Riemen locker. Er wird abgelöst, wir schneiden ein kleines Stückchen ab und verbinden ihn wieder mit der Drahtklemme. Fehlt das Loch zum Einklemmen, so hilft man sich mit einer glühenden Stricknadel, mit der das Loch gebrannt wird. Beim Beginn des Nähens streicht man beide Nähfäden (die natürlich zum Stoff in der passenden Stärke zu wählen sind) nach hinten, sonst klemmt sich leicht ein Faden ein, der den Gang hemmt. Dann müssen die Schrauben, die das Schiffchen halten, gelockert werden, um den Störenfried zu entfernen. Danach sind die Teile sorgfältig anzuschrauben, damit sie an der gleichen Stelle sitzenbleiben. Wichtig ist weiterhin, daß die Stiche oben und unten gleichmäßig gespannt sind. Das erreicht man durch die Spannungsschraube. Die Spannungsscheiben, durch die der obere Faden hindurchgeführt wird, werden mit Hilfe einer Spiralfeder zusammengedrückt oder gelockert und somit der Stich verändert. Nur selten ist es nötig, die Unterfadenspannung zu ändern, es geschieht dann an dem kleinen Schräubchen der Spulenkapsel. Ist die Näharbeit beendet, so legt man ein Stoffrestchen mehrfach zusammen und schiebt es unter das Füßchen. Den Druckhebel stellt man nach unten. Die Maschine wird abgewischt und verschlossen. Man läßt sie möglichst auf dem gleichen Platz stehen, damit Erschütterungen vermieden werden.

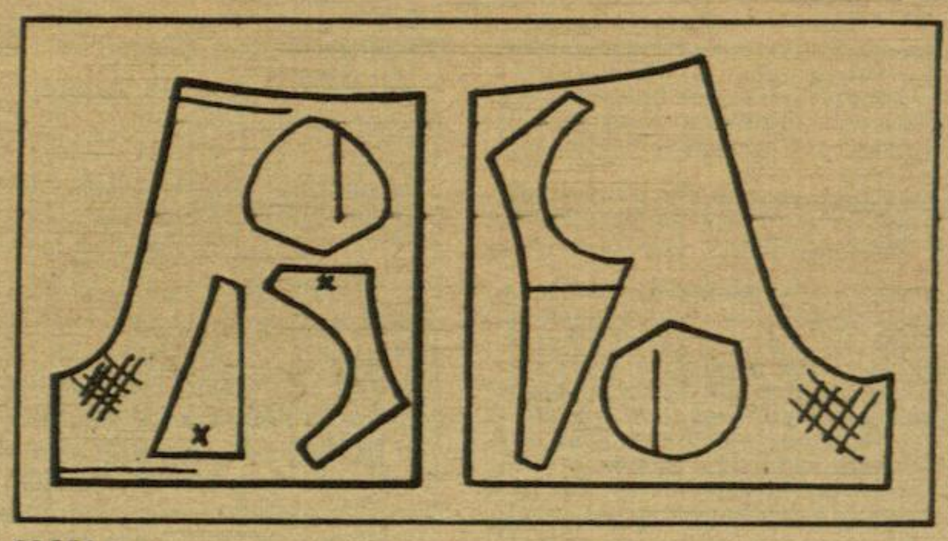
Wer auf diese Weise seine Nähmaschine pflegt, wird dauernden Gewinn und Freude an ihr haben. Und weiß man sich doch einmal nicht zu helfen, so lassen wir sie vom Fachmann gründlich durchsehen, nötigenfalls können auch alte Teile durch neue ausgewechselt werden.

M. Schäfer.

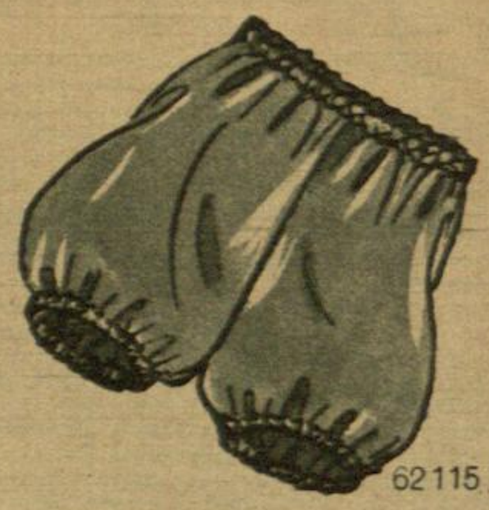
UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0088
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Wäsche wie wir sie uns wünschen

59051 V

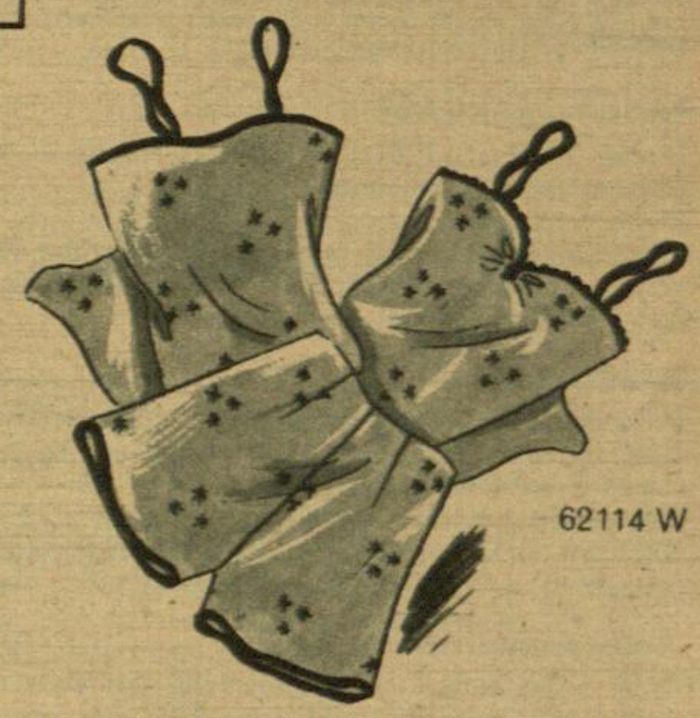


59051 a



62115 W

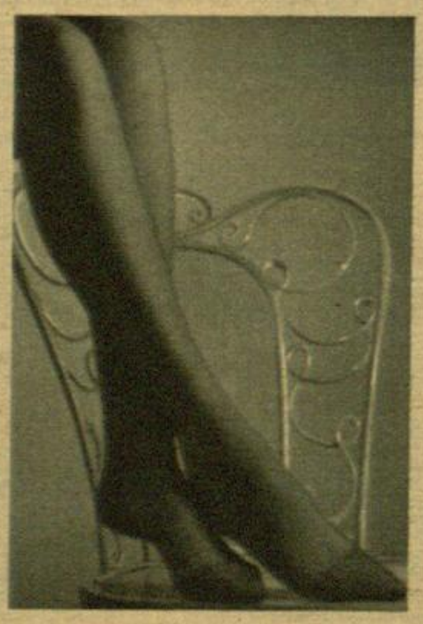
59051 V Der obere Rand des Büstenhalters in guter Paßform schließt mit einem schmalen Spitzchen ab. Die Übersicht 59051a zeigt, daß man aus einem Schlüpfer, der nur im Schritt schadhaft ist, zwei Büstenhalter gewinnen kann. Erforderlich: etwa 30 cm Stoff, 80 cm breit. Schnitt XII Rückseite für 88 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 88, 96 und 104 cm Oberweite (30 Pfg.). **62108 W** Das in einfacher Form gehaltene Unterkleid ist durch seine Nahtteilungen auch für stärkere Figuren günstig. Erforderlich: etwa 2,25 m Wäschestoff von 90 cm Breite. Schnitt VI Vorderf. für 112 cm. Bunte Beyer-Schnitte sind für 88, 96, 104 und 112 cm Oberweite erhältlich (65 Pfg.). **59420 W** Ein Bandgürtel hält die Weite des schlichten Nachthemdes zusammen. Die Falbeln arbeitet man aus Spitze oder dem Hemdstoff, von dem bei 80 cm Breite etwa 4 m gebraucht werden. Schnitt VIII Rückf. für 92 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 84, 92, 100 und 112 cm Oberweite (65 Pfg.). **62115 W** Seide, Trikot oder angerauhter Stoff ist das Material für den Schlüpfer mit Gummizug. Erforderlich: etwa 1,30 m Stoff, 80 cm br. Schnitt XII Vorderf. für 101 cm Hüftweite. Bunte Beyer-Schnitte sind für 93, 101, 110 und 120 cm Hüftweite erhältlich (65 Pfg.). **62114 W** Die Ränder der aus Taghemd und Hose bestehenden Garnitur sind mit abstechenden Blenden besetzt. Das rechts liegende Hemd ist oben büstenhalterartig zusammengezogen. Erforderlich: etwa 1,45 m Hemden- und 1,30 m Hosenstoff, je 80 cm breit. Schnitt VII Rückseite für 100 cm. Bunte Beyer-Schnitte sind für 84, 92, 100, 112 und 120 cm Oberweite erhältlich (65 Pfg.). **59550 W** Leicht in seiner Ausführung ist das kragenlose Herrennachthemd, das mit abstechenden Blenden besetzt ist. Erforderlich: etwa 3,25 m Hemden- und 35 cm Besatzstoff, je 80 cm breit. Schnitt VIII Vorderf. für 40 cm Halsweite. Bunte Beyer-Schnitte für 34, 36, 38, 40 und 42 cm Halsweite (65 Pfg.). **38687 GW** Unter der Passe ist die Jacke des Schlafanzuges gereiht. Die unteren Hosenränder sind aufschlagartig umgebogen. Erforderlich: etwa 4,80 m Stoff von 80 cm Breite. Schnitt V Vorderf. für 96 cm. Bunte Beyer-Schnitte für 88 und 96 cm Oberweite (90 Pfg.). Modell aus dem Indanthrenhaus-Modedienst. **1 und 1a** Bei diesem Strumpf wird uns die Freude nicht durch die lästigen Laufmaschen verdorben. Die Abb. 1a zeigt in Vergrößerung, daß die einzelnen Maschen so verkettet sind, daß sie nicht weiterlaufen können. Modell: Kogo. Die naturgroßen Schnitte sind dem Schnittbogen aufgezeichnet, der bereits Heft 3 beilag.



62114 W

59550 W

59420 W



1

1a

38687 GW

Aufnahmen: Leonard (1), Lehmann-Tovote (1), Zeichnung Beyer-Verlag

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0089
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Schmackhafte Vorschläge für den Küchenzettel

Der Ruf der guten Küche der Ostmark und des Sudetengaues ist weit über die Grenzen gedrungen. Heute aber ist es wichtiger denn je, daß wir nicht nur „gut" kochen, sondern daß wir dabei auch den Anforderungen der neuzeitlichen Ernährungswissenschaft gerecht werden. Dabei gilt es, auf sorgfältige Auswahl der Nahrungsmittel und die Zusammensetzung der Mahlzeiten nach gesundheitlichen und volkswirtschaftlichen Forderungen zu achten.
In der „Schriftenreihe für die praktische Hausfrau" erschien soeben ein Sonderheft: **„Das schmeckt in Ostmark und Sudetenland"**, das landsmännische Rezepte für alle Mahlzeiten bringt. Es ist durch alle Dienst- und Beratungsstellen des Deutschen Frauenwerkes erhältlich.
Dieses Heft erfüllt zwei Aufgaben zugleich: Ostmärkische und sudetendeutsche Hausfrauen erhalten zahlreiche Winke für eine vielseitigere Gestaltung ihres Küchenzettels. Die gut durchgearbeiteten Rezepte, von denen wir untenstehend eine kleine Auswahl bringen, zeigen, daß dort, wo man anfangs den Erfordernissen der heutigen Ernährungswirtschaft scheinbar nicht mehr voll gerecht werden konnte, sich mit Anpassung und Überlegung viele Wege finden lassen. Eigenarten der ostmärkischen und sudetendeutschen Küche bleiben dabei durchaus gewahrt. Die Hausfrau im Altreich aber wird sicher gerne die eine oder andere ostmärkische oder sudetendeutsche Speise in ihren Küchenzettel aufnehmen. Die ostmärkischen Bezeichnungen für Nahrungsmittel, Speisen und Maße werden in einem besonderen Abschnitt für das Altreich erklärt. Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet.

Farferlsuppe (Abb. 1)

10 dkg Mehl, 1/8 l Wasser, Salz, allenfalls ½ Ei, 2 dkg Fett, Zwiebel oder Porree, 1¼ l Gemüsesud oder Wasser.
Mehl, Salz und Ei werden abgebröselt, in Fett wird die gehackte Zwiebel geröstet, die Masse in die kochende Wurzelbrühe oder ins Wasser geschüttet, aufgekocht und abgeschmeckt. Das Ei kann auch weggelassen werden, dafür etwas mehr Wasser nehmen.

Kräutersoß

2 dkg Zwiebeln oder Porree, 1 dkg grüne Petersilie, ½ dkg Kerbelkraut, 1 dkg Bertramkraut, 2 dkg Fett, 4 dkg Mehl, Essig, Salz, ½ l Wasser oder Suppe, etwas Buttermilch.
Aus Mehl, Fett und Zwiebel macht man eine helle Einbrenn, die man mit Wasser oder Suppe aufgießt. Die Kräuter werden feingehackt, dazugemengt, die Soß gesalzen und mit Essig und Buttermilch abgeschmeckt.

Schwammerlsoß (Abb. 2)

¼ kg Schwammerl, 1 dkg Zwiebeln oder Porree, grüne Petersilie, 2 dkg Fett, 4 dkg Mehl, ¼ l Buttermilch, Salz, Essig oder Zitronensaft, ¼ l Wasser oder Suppe.
Die Schwammerl werden geputzt, feinblättrig geschnitten und im Fett, in dem man etwas Zwiebeln anlaufen ließ, weich gedünstet. Dann wird gestaubt, mit Wasser oder Suppe und Buttermilch aufgegossen, mit Salz, Essig oder Zitronensaft und gehackter Petersilie abgeschmeckt.

Kräuterliwanzen (Abb. 3)

½ l Milch, ¼ kg Mehl, 2 dkg Germ, (1 Ei), Salz, Käse, 3 Eßlöffel feingehackte Kräuter, Backfett.
Man macht von Milch, Mehl, (Ei) und Salz einen dickflüssigen Teig, gibt die angemachte Germ zu und läßt ihn aufgehen. Dann gießt man je 1 kleinen Schöpflöffel in jede befettete Form, streut die Kräuter darauf, wendet, und wenn die Liwanzen von beiden Seiten schön knusprig sind, legt man sie auf eine Schüssel und streut geriebenen Käse darüber. Beilage: Grüner Salat.

Gefüllte grüne Paprika (Abb. 4)

1 kg Paprika, 3 dkg Fett, Zwiebel oder Porree, grüne Petersilie, 20 dkg Faschiertes, 5 dkg Reis oder Rollgerstl, Salz.
Paradeissoß: 2 dkg Fett, 4 dkg Mehl, Zwiebel oder Porree, ¾ kg Paradeis oder etwas Paradeismark.
Vom Paprika werden an der Stielseite Deckel abgeschnitten, das Innere ausgehöhlt und ausgewaschen. Zwiebel läßt man in Fett anlaufen, gibt das Faschierte sowie den gedünsteten Reis, Salz, feingewiegte grüne Petersilie dazu, würzt, verrührt die Masse gut und füllt sie dann in die Paprikaschoten. Man bedeckt die Schoten mit dem Deckel, gibt sie in eine Pfanne, in der man aus den angegebenen Zutaten eine Paradeisoß vorbereitet hat, und läßt das Ganze noch einige Zeit dünsten.

Überkrustetes Gemüse (Abb. 5)

½ kg Karfiol, 20 dkg Möhren, 30 dkg Kohlrabi, 40 dkg Kohl, Salz.
Zur Soß: 2 dkg Fett, 3 dkg Mehl, ¼ l Milch, 1 Eßlöffel geriebener Käse oder geröstete Hefeflocken, Suppenwürze oder etwas aufgelöste Germ, Basilikum, Zitronensaft oder Essig, 1 Ei oder Eiaustauschmittel, 2 Eßlöffel Bröseln, Salz.
Das Gemüse wird zerkleinert und mit Salz und ganz wenig Wasser gedünstet. Wenn es weich ist, wird es locker in eine gefettete Auflaufform oder Pfanne gelegt, mit der Bechamelsoß übergossen, mit Bröseln bestreut, mit etwas Fett betropft und im Rohr schön braun gebacken.
Zur Bechamelsoß wird das Mehl mit dem heißen Fett verrührt. Dann gibt man die Milch dazu und läßt das Ganze so lange kochen, bis sich die Masse vom Gefäß löst und dicklich ist. Nach dem Auskühlen verrührt man sie mit Ei oder Eiaustauschmittel, Salz, Käse, Essig oder Zitronensaft, Suppenwürze oder etwas aufgelöste Germ und Basilikum. Beilage: Erdäpfel und Salat.

Erdäpfel in der Schale gebacken

1 kg kleine Erdäpfel, Salz, Kümmel.
Erdäpfel werden mit der Bürste gereinigt und auf ein Backblech in die Röhre gelegt, mit Salz und Kümmel bestreut, bei Mittelhitze gebacken und mit der Schale zu Buttermilch, Sauermilch oder Frischkostsalat gegessen. Größere Erdäpfel werden halbiert.

Egerländer Knödel

¾ kg rohe und ½ kg gekochte Erdäpfel, Salz, 1—2 Eßlöffel Sauermilch.
Die geschälten rohen Erdäpfel werden gerieben und durch ein Tuch ausgedrückt. Dieses Wasser kann man gut zu Suppen verwenden oder als Aufguß für Gemüse. Die ausgedrückten Erdäpfel verrührt man mit saurer Milch und Salz und vermischt sie mit den gekochten, geriebenen Erdäpfeln, formt Knödel und legt sie für 10 Minuten in kochendes Wasser. Beilage: Kraut oder Fleischsoß.

Schwalbennester (Abb. 6)

20 dkg Mehl, 1 Ei, Salz, ungefähr ¾ l Milch, 2 dkg Fett.
Fülle: 30 dkg Bratenreste oder Faschiertes, 1 Semmel, 1 Zwiebel oder Porree, 1 dkg Fett, Salz, Petersilie, ¼ l Milch.
Aus Mehl, Eiern, Salz und Milch bereitet man einen Teig, aus dem man Palatschinken bäckt. Die fertigen Palatschinken werden mit der Fülle bestrichen, eingerollt und in dreifingerbreite Stücke geschnitten, die man mit der Schnittfläche in eine mit ¼ l Milch gefüllte Pfanne legt und so lange in das nicht zu heiße Rohr stellt, bis die Milch eingezogen ist. Beilage: Gemüse oder Salat.

Heidelbeertaschen

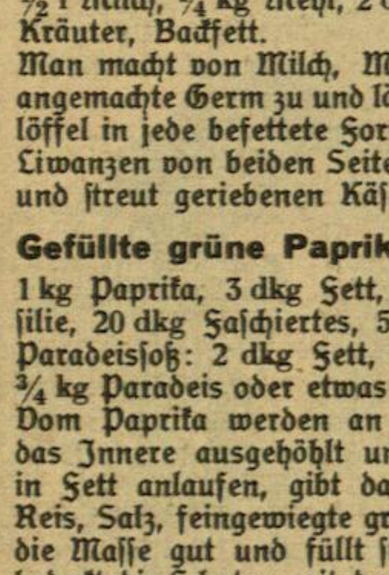
30 dkg Mehl, 1 Ei, 1/8 l Wasser, Salz, ungefähr 50 dkg Heidelbeeren, 3 dkg Fett, Zucker zum Bestreuen.
In den ziemlich weichen ausgerollten Nudelteig werden kleine Häufchen Heidelbeeren eingefüllt, der Teig zusammengeschlagen, rundherum niedergedrückt, wobei man achten muß, daß man keine Beere zerdrückt, und ausgeradelt. Die Tascherln werden in siedendem Salzwasser rasch gekocht, mit heißem Fett beträufelt und mit Zucker bestreut zu Tisch gereicht.

Erklärungen für die Leserinnen des Altreichs:

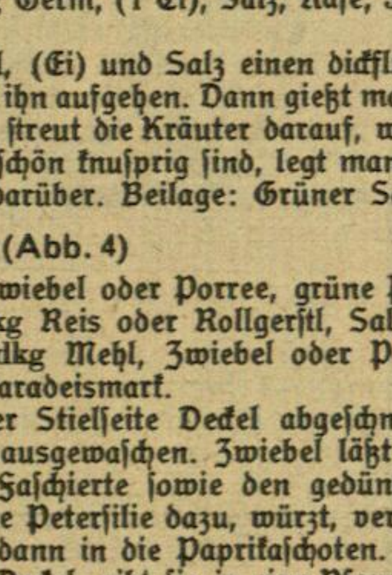
1 dkg = 10 g, also 10 dkg = 100 g,
50 dkg oder ½ kg = 1 Pfund

Bertramkraut	= Estragon	Liwanzen	= Hefegebäck
Dalken	= Hefegebäck	Palatschinken	= Hefegebäck
Erdäpfel	= Kartoffeln	Paradeis	= Tomaten
Faschiertes	= Hackfleisch	Rein	= Kasserolle
Fisolen	= Bohnen	Rollgerstl	= Graupen
Germ	= Hefe	Schwammerln	= Pilze
Karfiol	= Blumenkohl	Selchspeck	= Räucherspeck

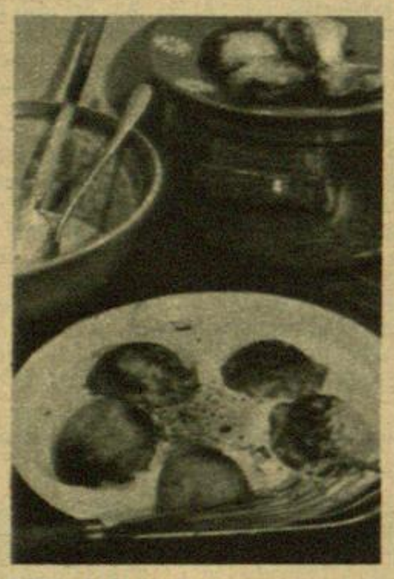
Aufnahmen: Lehmann-Tovote in der Versuchsküche des Beyer-Verlags, Leipzig



1 Für Farferl gibt man mit Ei und Salz versprudeltes Wasser tropfenweise in das Mehl

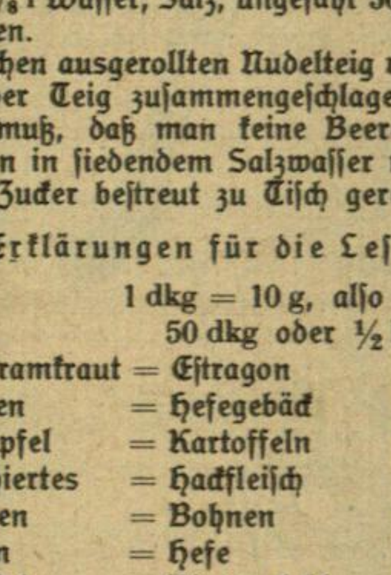


2 Die sämige Schwammerlsoß schmeckt zu Erdäpfeln in der Schale besonders gut

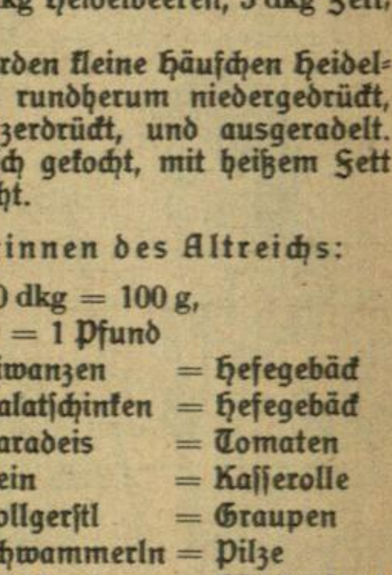


3 Die Kräuterliwanzen werden in der Dalkenform gebacken

4 Vor dem Füllen werden die Paprikaschoten von Stiel und Kernen befreit



5 Überkrustetes Gemüse wird vor dem Backen mit einer Bechamelsoß übergossen



6 In Stücke geschnittene Palatschinken stellt man für die Schwalbennester in eine Rein

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0090
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Aufn.: Otto Haedel, Berlin

Apfelgelee mit wenig Zucker: Säuerliche Äpfel — hierzu werden unreife Falläpfel verwendet — schneidet man quer durch und in recht dünne Scheiben (ungeschält, nur Stiel, Blüte und schlechte Stellen entfernt). Mit wenig Wasser werden sie schnell sehr weich gekocht. Den Saft läßt man durch ein Mulltuch ablaufen und eine Weile stehen, ohne ihn umzurühren. Der Saft wird gewogen, auf je ½ kg nimmt man 125 g Zucker und kocht auf heller Flamme 12 Minuten lang (vom Kochen ab gerechnet). Das ergibt ein rötlich-zartes, klares Apfelgelee; denn Fallobst, wenn es noch nicht reif ist, enthält viel Pektinstoffe und geliert darum vorzüglich. Der Rückstand wird durch ein Sieb gestrichen und zur Marmeladenstreckung (von anderen Obstsorten) verwandt oder frisch als Brotaufstrich gegessen. Zum frischen Verbrauch süßt man ihn nach dem letzten Aufkochen mit Süßstoff (nach Geschmack). Hebt man ihn auf, kocht man ihn dicker ein und, falls man ihn später mit anderen Marmeladen vermischen will, süßt man mit Zucker.

Apfelmus gerät wundervoll, wenn es aus unreifem — oder auch sehr reifem — Fallobst bereitet wird: die Äpfel werden ungeschält (Geschmack sowie Nährwert steigen durch die mitverwendeten Schalen) in Viertel oder Achtel zerteilt; selbstverständlich werden vorher Blüten, Stiel, faule und wurmige Stellen entfernt. Das Kerngehäuse wird aber mit verwendet! Die Apfelstücke werden mit sehr wenig Wasser unter Rühren gargedünstet, durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker und etwas Zitrone abgeschmeckt und in Gläser gefüllt, in denen man das Mus sterilisiert. Will man es in Steintöpfe füllen, muß es stark eingekocht werden.

Birnenmus wird ebenso bereitet, doch nimmt man hierzu sehr reife Fallbirnen, wodurch man den Zucker einsparen kann. Apfelmus, mit Birnen gemischt, erspart ebenfalls einen Teil Zucker, da die reifen Birnen sehr süß sind.

Pflaumenmus — aus reifem Fallobst — erfreut uns deshalb so sehr, weil es ohne Zucker eingekocht wird. Die Pflaumen werden mit einem Tuch abgerieben, entkernt und in einen großen flachen Topf gegeben. Sie werden während der Kochzeit tüchtig gerührt. Man füllt es in Steintöpfe und stellt es zum Zweck der besseren Haltbarkeit — ebenso macht man es mit dem Apfel- und Birnenmus — 5 bis 10 Minuten nach dem heißen Einfüllen in den warmen Backofen, damit sich obenauf eine feste Kruste bildet. Soll das Mus gestreckt werden, kocht man von Anfang an 2½ kg gargekochte, geschälte und zerkleinerte rote Rüben (Rotebeete) mit. Vorteilhaft ist es auch, das Mus in einer großen flachen Pfanne in der Backröhre zu kochen.

Hat man sehr große Mengen Mus einzukochen, legt man auf den Boden des Kochtopfes ein paar große saubere Kieselsteine, um das Anbrennen zu vermeiden. Sie werden beim Umrühren nämlich immer wieder an die sich festgesetzten Stellen Mus gestoßen und reiben sie dadurch los. *Charlotte Till-B.*

Mirabellen, Reineclauden oder Eierpflaumen für den Kuchenbelag sterilisiert

Die gewaschenen Mirabellen und Reineclauden werden einmal eingeschnitten und in Gläser gefüllt. Dann begießt man sie mit Zuckerlösung (1 l Wasser mit 250 g Zucker eingekocht), verschließt die Gläser und sterilisiert sie 20 Minuten bei 80 Grad. Der Zucker kann auch weggelassen werden.

Zwetschgenknödel (Wiener Rezept)

½ kg Zwetschgen, 1 kg Kartoffeln, 250—300 g Mehl, etwas Salz, 1 Ei.
Von den gekochten, geriebenen Kartoffeln, dem Mehl, Salz und Ei wird ein nicht zu fester Kartoffelteig geknetet, von dem Stücke abgenommen werden, in die je eine ganze Zwetschge eingepackt wird. Man kocht die Knödel in milde gesalzenem Wasser, bis sie oben schwimmen (¼ Stunde), hebt sie mit dem Schaumlöffel in geröstete Semmelbrösel, in denen man sie wälzt, bis sie um und um braun sind. Mit Zimtzucker (Zucker mit zimtähnlicher Würze) werden sie zu Tisch gebracht.

Hefeteig mit Pflaumen gefüllt (in Bayern Zwetschgennudeln genannt)

250 g Mehl, 50 g Butter oder Margarine, 15 g Hefe, 1 Ei oder Eiaustauschmittel, 50 g Zucker, 1/16—1/8 l entrahmte Frischmilch, etwas Salz.
Man bereitet aus den Zutaten einen einfachen Hefeteig, den man langsam auf die doppelte Höhe gehen läßt. Mit einem in Mehl getauchten Löffel nimmt man Stücke von dem Teig auf das bemehlte Brett, treibt ihn mit den bemehlten Fingerspitzen auseinander, legt 1—2 entsteinte Zwetschgen darauf (je nach der gewünschten Größe der Kuchen) und rollt den Teig darüber zusammen. Man setzt diese Kuchen in eine ausgefettete Bratreine, befettet sie auch zwischendurch, damit sie nicht aneinanderkleben, und bäckt die „Nudeln" zu goldbrauner Farbe, nachdem man sie nochmals kurz gehen ließ. Gestürzt werden die Kuchen gezuckert.

Pflaumenspeise mit Schaum überbacken

¾ kg Pflaumen entsteint man und zuckert sie ein. Dann schneidet man Kuchenreste oder Reste von Zopf, Striezel und dgl. in dünne Scheiben, die man rasch und fettlos röstet. Man legt sie sodann in eine Backschüssel, ordnet die Pflaumen darauf. Den Saft, der sich bei den eingezuckerten Pflaumen gebildet hat, verlängert man mit etwas Rumaroma, würzt ihn mit Zitronenschale und etwas Bittermandelgeschmack und vermischt ihn mit sehr steifem Schnee von 2 Eiweiß oder der gleichen Menge geschlagenem Eiaustauschmittel. Man streicht diese Masse über die Pflaumen und überbäckt die Speise 15 Minuten. Ist die Speise auch für Kinder, so nimmt man an Stelle von Rumaroma etwas süße oder saure Milch als Beigabe zum Zwetschgensaft. *Grete Boruttau, München*

Apfelmus mal auf andere Art

Ausgehend von dem Gedanken, daß rohes Apfelmus wertvoller als gekochtes ist, entstand folgendes Rezept:
Äpfel gut abwischen, Stiel und Blüte entfernen, auf dem Reibeisen reiben, Zucker nach Geschmack dazu tun und tüchtig mit roher Milch verrühren. Es schmeckt sehr gut und hat den großen Vorteil, daß man nicht die Hälfte von den Äpfeln braucht wie bei gekochtem Apfelmus.
Wenn man die Masse noch etwas dünner macht und Zwieback hineinbrockt, gibt es ein wertvolles Abendbrot, das leicht verdaulich ist und von den Kindern sehr gern gegessen wird. Weniger schmackhafte Äpfel kann man auch verwenden, man gibt unter die geriebene Masse dann ein wenig Frucht- oder Zitronensaft.
Martha Straßburger, Untereschbach

Apfel-Prol (Holländisch)

1 kg Falläpfel wird geschält und in Scheiben geschnitten, die man mit 1½ l Buttermilch weichdünstet. Gibt Semmelbrösel, wenn vorhanden etwas Zimt, Salz, den nötigen Zucker und ein nußgroßes Stückchen Butter daran und läßt alles zu einem Brei kochen. *Clara Schulz, Dresden*

Wir alle geben gern

Ähnlich wie bei der Metallsammlung im ersten Kriegsjahr ergeht auch jetzt an alle deutschen Haushalte und dieses Mal ganz besonders an alle Hausfrauen der Aufruf zu einer großen Reichssammlung.

Die **Reichsspinnstoffsammlung,** die vom 28. 7. bis 23. 8. 1941 durchgeführt wird, wendet sich an das deutsche Volk mit dem Aufruf, die in jedem Haushalt vorhandenen Bestände an Stoffabfällen, Stoffresten, verschlissener Wäsche und Kleidungsstücken sowie an sonstigen Spinnstoffresten zusammenzutragen und abzugeben.

Es ist klar, daß der Verbrauch an Textilien bei dem großen Bedarf unserer Wehrmacht jetzt im Kriege groß ist. Dazu kommt noch der Bedarf von allen „Normalverbrauchern", der allerdings durch die Reichskleiderkarte geregelt ist.

Bei Beginn des Krieges war jede sparsame Hausfrau darauf bedacht, möglichst jedes kleinste Flickchen Stoff, jedes älteste Kleidungsstück aufzubewahren und nicht wie üblich dem Altstoffhändler zu geben.

Die Abgabefreudigkeit ließ zunächst auch deshalb nach, weil die Hausfrauen befürchteten, daß sie nach Einführung der Textilbewirtschaftung mit den zugeteilten Spinnstoffen nicht mehr auskommen würden. Dabei wurden oft viele völlig unverwertbare Abfälle länger als nötig aufbewahrt und der sogenannte „Lumpensack" der Hausfrau wurde mit recht beträchtlichen Vorräten angefüllt. Nachdem sich die ausreichende Punktzuteilung bewährt hat, besteht nun die Gelegenheit, ihn zu entleeren und die entbehrlichen Spinnstoffabfälle der Wiederverwertung zuzuführen. Damit wird jetzt eine Spinnstoffreserve geschaffen; denn die Reichsspinnstoffsammlung ist ebenso wie die Metallsammlung als vorsorgliche Maßnahme zu betrachten, von der der Führer sagen kann: „Ich habe sie durchgeführt, England plant sie!"

Die Möglichkeiten zur Wiederverarbeitung der Spinnstoffabfälle sind außerordentlich vielgestaltig. Zunächst müssen sie nach Qualität, Farbe und Feinheit des Gewebes sortiert werden. Dazu sind viele Fachkräfte nötig, und zwar werden ausschließlich Frauen dabei beschäftigt. Bis vor kurzem wurden Spinnstoffabfälle vorwiegend der Pappenindustrie zugeführt. Heute dagegen erhält die Reißwollindustrie 50% aller anfallenden Spinnstoffreste zur Wiederverwertung bei der Herstellung von Textilien, denn die aus Lumpen hergestellte Reißwolle ist neben der Schur-, Baum- und Zellwolle ein wichtiges Spinnmaterial. Weniger spinnfähiges Material findet in Polsterwerkstätten seine Verwendung. In der Pappenindustrie werden aus den groben und minderwertigen Lumpen Rohpappen bzw. Dachpappen hergestellt. Die Papierindustrie ist ständiger Abnehmer von weißen und hellbunten Leinen- und Baumwollumpen, die zur Herstellung von Briefpapier, Geldscheinen und anderen Spezialpapieren gebraucht werden.

In den Dienststellen der Partei-Ortsgruppen sind Sammelstellen für die Reichsspinnstoffsammlung eingerichtet worden. Dort wird alles entgegengenommen: alte und neue Reste oder Abfälle von Spinnstoffwaren, d. h. Lumpen, Flicken, bestehend aus Wolle oder anderem Tierhaar, Baumwolle, Seide, Kunstseide, Zellwolle, Leinen und Jute, z. B. alte Strümpfe, Pullover, Unter- und Oberbekleidung, Filzhüte, Hauswäsche, Läufer, Teppiche, Gardinen, Socken usw., soweit sie zur Wiederverwendung nicht mehr geeignet sind. Aber auch noch brauchbare Kleidungsstücke können abgegeben werden. Die Annahmestellen führen sie der zuständigen Ortsgruppe der NSV. zu, die sie wieder anderen Volksgenossen zur Verfügung stellt. Jeder Haushalt erhält, ebenso wie alle Gewerbebetriebe, über die abgegebene Menge an Spinnstoffabfällen eine Urkunde.

Die Reichsspinnstoffsammlung appelliert an den Opfersinn des deutschen Volkes. Jede Hausfrau sollte sich überlegen, was sie alles aus ihrem Lumpensack oder aus Truhen und Schränken herausholen könnte. Vieles wird sie finden, was nicht mehr zu tragen oder wiederverwertbar ist. J. Jahn

UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0091
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Ballade am Strom

Fortsetzung von Seite 56

„Sagen Sie mal ehrlich, Foreste, glauben Sie an einen Wiederaufstieg Deutschlands?"

„Ich glaube daran."

„Woher kommt Ihnen dieser Glaube?"

„Weil ich weiß, daß aus der tiefsten Verzweiflung die höchste Kraft wachsen kann. Wir nährten die Kräfte Deutschlands, als wir es zur Verzweiflung trieben."

„Was Sie sagen, klingt ungeheuerlich. Sie glauben also, daß Deutschland einmal wieder hier über den Rhein marschieren könnte, daß es wiederum ein Volk in Waffen — —?!"

„Warum sollte ich es nicht glauben!"

„Dann glauben Sie also an Wunder?"

„Wunder geschehen durch kleine Handbewegungen Gottes."

„Lassen Sie Gott aus dem Spiel!"

„Ich war es nicht, der ihn zitiert hat."

Der General stützte die Arme auf den Schreibtisch, er senkte den Kopf und zerbiß wütend die Barthaare. Wenn dies alles vorüber ist, nahm er sich vor, dann will ich irgendwohin gehen, wo es einsam ist, wo das Meer rauscht, wo es keine schwarzen Gedanken mehr gibt, wo ich ausruhen kann, keine Menschen um mich, keine Gaukler und keine Verräter, keine Hintermänner und Intriganten, keine Politiker und Denker und Dichter. Ausruhen! Nom du dieu, es war schwer, Weltgeschichte zu machen.

Ausruhen!

Er wankte fast, als er, kalt von Schweiß, auf den Capitaine zukam und mit veränderter Stimme fragte: „Wo ist denn also der Weg?"

„Verständigung, Herr General."

„Verständigung?! Ich kann mir vorläufig darunter rein gar nichts vorstellen. Was ist das, Verständigung?"

„Etwas, das zur Zeit nicht möglich ist, vielleicht aber in künftigen Jahren."

„Kann man sich mit einem geschlagenen Feind verständigen? Ich habe bisher angenommen, daß man ihm nur diktieren kann."

„Das haben wir bis zur letzten Möglichkeit getan."

„Noch nicht! Ich brauche meine Republik, und ich werde sie schaffen, oder die Pfalz soll in Schutt und Asche sinken. Es steht dem General im allgemeinen nicht an, in dieser Weise mit seinen Offizieren zu sprechen. Wenn ich Ihnen ungewöhnliche Freiheiten einräumte, so nur, weil mich die Beweggründe Ihres Handelns rein geschäftlich interessierten. Sie sprachen das Wort Verständigung, ich kann mir unter diesem Begriff, wie ich Ihnen schon sagte, nichts vorstellen. Ein Schlagwort vielleicht, eine Phrase für die Nervenschwachen. Ich aber habe — — starke — Nerven!"

Er fuhr sich mit dem Taschentuch über die Stirn, er fühlte die Lüge am eigenen Körper, das Band um den Kopf schraubte sich enger, er würde heute nacht wieder ein starkes Schlafmittel nehmen müssen.

Er bekam mit einemmal die zwingende Anwandlung, er müßte den andern anhören; er täte gut, den Soldaten zu verabschieden und den Menschen sprechen zu lassen, neugierig geworden, was wohl der Mensch ihm Bedeutungsvolles zu sagen haben könnte. Wäre es möglich, die nackte Gewalt zu beugen durch überzeugende Worte, die aus einer ganz anderen Welt kamen; könnte wirklich die Gnade größer sein als die Rachsucht; war das Wort Verständigung kein Frevel auf französischen Lippen?

Ein sonderbarer Schwärmer, dieser Marcel Foreste, der Teufel mochte seine Heldentaten an der Somme begreifen. Ein Mann, der in sein Gewissen verliebt war und mit seiner Menschenwürde die Politik zur Hure machte.

Verständigung, gab es ein tolleres Wort am heutigen Tage?

Er ließ sich in den Ledersessel fallen und atmete tief, es war manchmal verflucht schwer, tief zu atmen.

„Setzen Sie sich dort an meinen Schreibtisch, Capitaine Foreste. Nehmen Sie eine Zigarette?"

„Ich stehe vor meinem General!"

„Jetzt nicht mehr, der General schläft, der Mensch ist wach. Setzen Sie sich bitte, ich wünsche es. Erzählen Sie dem schlafenden General und dem wachen Menschen, was Sie bei allen Teufeln der Hölle unter Verständigung verstehen. Sie sollen mir keinen kosmopolitischen oder pazifistischen Vortrag halten, den wünscht auch der Mensch nicht in mir. Sie haben fünf Minuten Zeit, versuchen Sie, mir kurz zu erklären, mit welchen greifbaren Mitteln Sie eine Verständigung der beiden Völker glauben herbeiführen zu können."

„Das vermag ich nicht, Herr General, es bedürfte langen Nachdenkens, es bedürfte der ernsthaften Arbeit und des guten Willens von Jahrzehnten."

„Aber Sie müssen doch eine Vorstellung davon haben."

Marcel Foreste saß am Schreibtisch, er lehnte den Kopf gegen den aufgestützten Arm, er dachte darüber nach und versuchte, seine nebelhaften Ideen zu beschwören. Er sprach die Gedanken aus, die ihm einfielen, nicht geordnet und systematisch aufgebaut, nicht wissenschaftlich und historisch erhärtet, aber immerhin Gedanken, die ihn beschäftigt hatten in manchen Nächten und immer dann, wenn er erkannte, wie der Haß den höheren Wert des Menschen zerstörte und der Machthunger den Adel des Aufrechten brandmarkte.

„Mein Freund", sprach der General nicht ohne leisen Spott in der Stimme, „das klingt ganz wie deutsche Romantik, Sie leben in einer ganz anderen Welt, und in dieser Welt hat der Franzose heute keinen Lebensraum. Sie haben vergessen, warum Sie hier am Rhein sind, sie haben auch diesen Strom vergessen."

Der kleine General erhob sich, ein zynisch wollüstiger Zug kam in sein Gesicht.

„Capitaine Marcel Foreste, damit Sie diesen Rhein und seine Bedeutung für Frankreich nicht vergessen, werde ich veranlassen, daß Sie mehr in seiner Nähe sind. Ich werde Sie nach Germersheim versetzen lassen, es ist nicht gut, wenn Sie in den Wäldern sitzen. Berge und Wälder machen nachdenklich und schwermütig, am Rhein wird Ihnen wohler zumute sein. Sie kommen, und das soll Ihre Strafe sein, an den Rhein, aber nicht als Träumer, sondern als Wächter."

„Meine Strafe?!" Marcel Foreste machte einige Schritte, was für eine Strafe denn, er trat auf den General zu.

„Sie haben einem deutschen Gefangenen zur Freiheit verholfen und einen meiner Gendarmen zu Boden geschlagen."

„Ich wollte Frankreichs Ansehen retten!"

Der General kniff die Augen zusammen.

„Ist da am Ende noch ein anderer Grund gewesen?"

Marcel Foreste schwieg. Er schloß die Augen und sah die Frau in der elenden Dachkammer, deutlich stand sie vor seinem inneren Gesicht und schaute ihn an.

„Sie schweigen. Auf Ihre Offiziersehre, Marcel Foreste, antworten Sie: War noch ein anderer Grund?"

„Der Deutsche ist mein Freund."

„Ihr Freund? Klingt das nicht eine Kleinigkeit überspannt?"

„Mein einziger, Herr General. Ich verdanke ihm außerdem, daß ich noch lebe, und daß ich für Frankreich gegen ihn kämpfen durfte. Er hat mir vor Jahren einmal das Leben gerettet."

„Ich will nicht fragen, wie das zugegangen ist, aber auch dieser Umstand gab Ihnen nicht das Recht, im strafbaren Sinn zu handeln."

„Ich war mir keiner strafbaren Handlung bewußt."

„Sie haben einen Gefangenen — —"

„Auf ordnungsmäßigem Weg über den Kreisdelegierten."

„Sie haben einen Gendarmen — —"

„Nicht den Gendarmen, sondern den unwürdigen Vertreter meiner Nation."

„Sie können gehen, Capitaine Marcel Foreste, ich liebe keine Spitzfindigkeiten, danken Sie Gott, daß ich milde gestimmt bin."

Der Capitaine nahm eine militärische Haltung an und wollte das Zimmer verlassen.

„Einen Augenblick, ich habe noch eine Frage. Angenommen, der Deutsche wäre nicht Ihr sogenannter bester Freund gewesen; angenommen auch, Sie hätten ihm nichts zu verdanken: hätten Sie in diesem Falle anders gehandelt?"

„Nein, Herr General!"

Der General wurde eisig, er preßte die Lippen zusammen, sein Blick traf hart und gefährlich den Untergebenen.

Dann brüllte er, mit den Füßen stampfend, hinaus: „Ich habe meine Pflicht zu erfüllen, Capitaine Foreste, sind Sie gekommen, mich wankelmütig zu machen? Wenn Sie die Geschichte Frankreichs so gut kennen wollen, dann sollten Sie wissen, daß man einen General Ronville zur Zeit des vierzehnten Ludwig in die Bastille geworfen hat, weil er die Pfälzer schonen wollte. Ich warne Sie, im Wiederholungsfalle müßte ich Sie wegen Gefährdung der Sicherheit und des Ansehens der Besatzungsarmee vor ein Kriegsgericht stellen. Sie sind verabschiedet."

Fortsetzung folgt

Die Zähne hängen eng mit dem Blutkreislauf zusammen.
Ist es ein Wunder, daß kranke Zähne den Körper vergiften?

Chlorodont weist den Weg zur richtigen Zahnpflege

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0092
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Deutsches Rotes Kreuz, Schwesternschaft Herzog-Georg-Stiftung, Meiningen,
nimmt
Lernschwestern
mit guter Schul- und Allgemeinbildung auf und stellt noch gut ausgebildete Schwestern ein. Günstige Bedingung. Bewerbungen mit Lebenslauf an die Oberin.

Gesunden erquickenden Schlaf
durch
Baldravin
Name geschützt unter Nr. 342681
½ Flasche etwa 200 ccm RM 2.10
1/1 Flasche etwa 400 ccm RM 3.80
Zu haben in allen Apotheken
Herst.: Otto Stumpf A.-G., Leipzig

4048

Lieber Mann!

Deine etwas besorgten Fragen beantwortet dies Bild am besten. Es beweist wohl klar, daß wir 1. gesund, 2. vergnügt sind und uns arg mögen, 3. daß Heidi kein Blaßgesicht mehr ist, 4. daß wir gutes Wetter haben, 5. daß wir beide die Sonne unbändig genießen und herrlich gut vertragen, und 6. daß wir uns täglich wiederholt mit Nivea-Creme einreiben, und zwar wohlgemerkt: gegenseitig. Heidi massiert meinen Rücken ganz sachgerecht und nimmt Nivea dazu mit der heute notwendigen Sparsamkeit. Freilich wäre das Bräunen mit Nivea-Ultra-Öl *) noch schneller gegangen, aber das bekommt man jetzt kaum. Tut nichts, wir haben ja Zeit, und das langsame Bräunen ist sicher am vernünftigsten ...

*) Nivea-Ultra-Öl mit dem verstärkten Lichtschutz: schluckt die verbrennenden Strahlen und läßt die bräunenden durch!

Die monatliche Filmschau

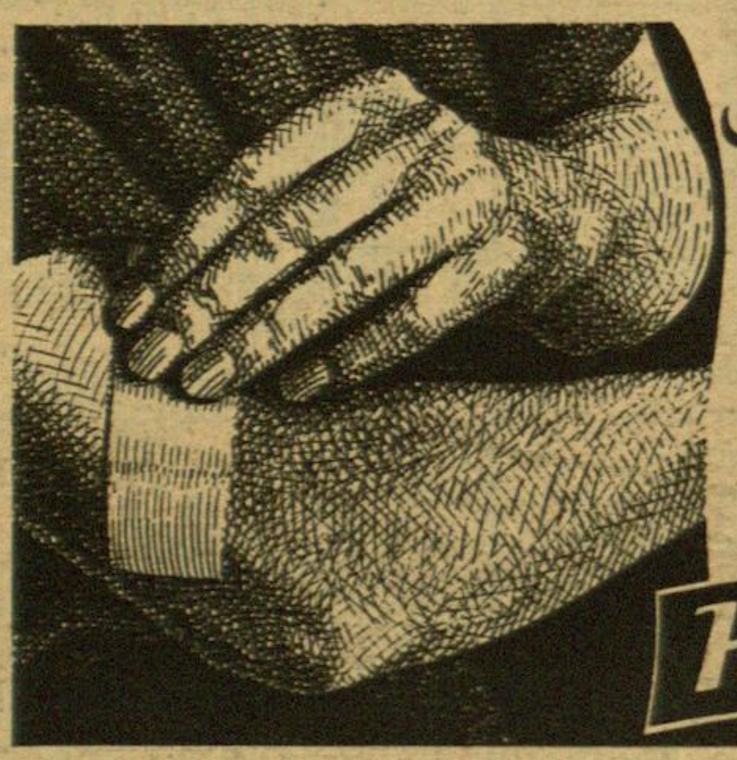
Drei Filme von Qualität, ganz verschieden in Thema und Art, wurden u. a. in diesen Sommerwochen in Berlin zur Aufführung gebracht: der Ufa-Film „Stukas", der Terra-Film „Friedemann Bach" und der Tobis-Film „Frau Luna".

Mit dem Film **„Stukas"** setzte Karl Ritter den deutschen Sturzkampffliegern ein schönes Denkmal. Dies gelang ihm um so eindringlicher, als er selbst als Major der Luftwaffe Einsatz und Kampf der Luftwaffe im Westen miterlebte. Aus Einzelheiten, kleinen Episoden und Geschehnissen rundet sich das Ganze: der Kriegsalltag einer Stukagruppe mit den oft einander pausenlos folgenden Einsätzen, den kurzen Ruhepausen, dem bangen Warten auf noch nicht zurückgekehrte Kameraden, der Freude an kühn erfochtenen Siegen, dem Abschiednehmen und stillen Gedenken an einen guten Kameraden. Sie sind sieggewohnte Ritter der Luft, sind harte Männer, und sie sind zugleich große, frische Jungen. Wenn dann aber der Einsatz ruft, fällt alles Private von ihnen, sie sind nur noch Soldaten, die um ihre Pflicht und ihre Aufgabe wissen. In einem atemraubenden, mitreißenden Wirbel zieht das alles am Zuschauer vorbei, eingefangen in oftmals gewaltigen Bildern von den Kameramännern Heinz Ritter, Walter Meyer, Walter Roßkopf, H. v. Kaweczinski und unterstützt durch die Dokumentaraufnahmen unserer PK.-Männer. Wie nie zuvor verfügt der deutsche Film heute über charakteristische Männer- und Soldatengesichter unter den Schauspielern. Unsere Zeit formte sie: Carl Raddatz als Gruppenkommandeur, Albert Hehn als Gruppenadjutant, Hannes Stelzer, Carl John, Herbert Wilk als Staffelkapitäne, Egon Müller-Franken als TO., O. E. Hesse als Gruppenarzt, Ernst von Klipstein und Johannes Schütz als weitere Flugzeugführer. Als Bordfunker und als Bodenpersonal Adolf Fischer, Josef Dahmen, Beppo Brem, Heinz Wemper u. a. Else Knott ist sympathisch als Rote-Kreuz-Schwester. Herbert Windt sorgte geschickt und zurückhaltend für die musikalische Seite und komponierte das schmissige Stukalied. Der Film erhielt die Prädikate: staatspolitisch wertvoll, künstlerisch wertvoll, volkstümlich wertvoll und jugendwert. — Wie sehr das deutsche Filmschaffen heute von hoher künstlerischer Verantwortung getragen ist, zeigt die mit ernsthaftem, künstlerischem Wollen und großem Geschick durchgeführte filmische Gestaltung des tragisch zu nennenden Lebensablaufes des ältesten und begabtesten Sohnes des alten Thomaskantors Johann Sebastian Bach in dem Terra-Film **„Friedemann Bach"**. Gerade bei einer Verfilmung dieses Themas lagen die verschiedenartigsten Gefahren fast unausweichbar nahe. Keiner unterlegen zu sein, ist der Ehrfurcht einer verantwortungsbewußten Künstlerschar vor dem großen, zeitüberdauernden Werk Johann Sebastian Bachs zuzuschreiben. An ihrer Spitze steht Gustaf Gründgens als künstlerischer Oberleiter und Darsteller der Titelrolle. Er und seine Mitarbeiter Spielleiter Traugott Müller, die Drehbuchautoren Helmut Brandis und Dr. Eckart von Naso (nach einer Filmnovelle von Ludwig Metzger) haben die filmische Gestaltung so angefaßt und aufgebaut, daß der Handlungsablauf filmdramaturgisch lebendig und gegensätzlich ist, ohne daß dabei den historischen Belangen und Überlieferungen Gewalt angetan wird. Sehr wesentlich wurde ihre Arbeit unterstützt durch die musikalische Gestaltung Mark Lothars, dem es oblag, die Musik Johann Sebastian Bachs in die Filmhandlung einzufügen. Auch darstellerisch steht der Film auf hoher Stufe. Allen voran Gustaf Gründgens als Friedemann Bach. Er lebte sich hinein in die Rolle dieses Menschen, dem es zur Tragödie seines Lebens wurde, der hochbegabte Sohn eines weltberühmten und von ihm selbst zutiefst verehrten Vaters zu sein. Eugen Klöpfer gestaltet den Johann Sebastian Bach voll Güte im Menschlichen und Größe und doch Bescheidenheit in dem Bewußtsein der künstlerischen Berufung. Vortrefflich meistern auch alle anderen Darsteller ihre Aufgaben, so Wolfgang Liebeneiner als der ruhigere Emanuel Bach, Gustav Knuth als der treue Altnikol, Leny Marenbach als gefühlsstarke und in ihrer Liebe zu Friedemann opferbereite Antonia Kollowrat, Johannes Riemann als kluger Graf Brühl, Camilla Horn als schöne, leichtlebige Tänzerin Mariella Fiorini, ferner Lotte Koch, Lina Lossen, Wolf Trutz, Hermine Körner, Franz Schafheitlin, Sabine Peters, Paul Bildt u. a. Stimmungsvolle, oft gemäldeähnliche Bilder schuf Kameramann Walter Pindter. Ausgezeichnet wurde das Werk mit den Prädikaten: künstlerisch wertvoll, kulturell wertvoll. — Ganz auf Humor abgestimmt ist der Paul-Lincke-Film **„Frau Luna"**. Das ist nun nicht etwa eine Verfilmung der weltbekannten Operette des Meisters der Berliner Operettenmusik, sondern eine mit Schwung und Temperament von Theo Lingen inszenierte humorige und zeitweilig ins Schwankhafte gehende Geschichte großer und kleiner Skandale um die erste Berliner Aufführung der Lincke'schen Operette „Frau Luna" um die Jahrhundertwende. Ernst Marischka hat ein vielseitiges Drehbuch geschrieben, das zu herzerfrischender Rückschau auf die „gute alte Zeit" der „Berliner Luft" von 1899 wird, die gerade daran ging, sich in Großstadtluft zu verwandeln. Die Darsteller sind alle mit Riesenstimmung, Spaß und Laune bei der Sache: Lizzy Waldmüller ist eine bezaubernde Operettendiva und Darstellerin der „Frau Luna", Fita Benkhoff ist herrlich als junge Witwe mit Tugendhemmungen und Heiratslust. Gar lieblich anzuschauen ist Irene von Meyendorff als ihre heiratsfähige Stieftochter, Karl Schönböck produziert sich mit Erfolg als der schöne, elegante Bräutigam und vermeintliche Schwerenöter; der wirkliche dagegen ist liebenswürdigfrech Georg Alexander, der zugleich auch Präsident des Sittlichkeitsvereins ist! Glänzend stellt Paul Henckels einen polizeilichen Geheimrat mit verborgenen menschlichen Schwächen auf die Beine, Hubert von Meyerinck ist ein zackig Anstoß nehmender Polizeirat, Will Dohm ein verzweifelter, geplagter Theaterdirektor. Lispelnd und bebrillt gibt Else von Möllendorf eine drollige Type von Sekretärin mit Anwartschaft auf höchste Tugend. Ein paar köstliche Gestalten voll Witz und Humor bringen Theo Lingen und Paul Kemp zuwege, ihr Anblick allein reizt schon zum Lachen. Es verdient jeder ein Extralob, auch Günther Lüders, Jacob Tiedtke, Kurt Seifert, Paul Westermeier, Ursula Herking, Ewald Wenck und Roma Bahn. Über allem triumphierten — am Schluß des Films den Taktstock persönlich schwingend — Paul Lincke und seine im Herzen der Berliner verwurzelte Musik! Auch die heitere Muse verdient Anerkennung: diesem Film wurde sie zuteil durch die Prädikate: künstlerisch wertvoll und volkstümlich wertvoll.

Ingrid Binné.

Dtsch. Rotes Kreuz, Schwesternsch. Westmark nimmt jg. Mädel m. gut. Schulbildg. z. kostenl. Ausbildg. i. d. Krankenpfl. auf. Ausgeb. Schwestern finden n. Probezeit ev. Aufn. i. d. Schwesternschaft. Auch werd. jg. Mäd. i. Alter v. 16-18 J. z. Vorbereitg. für d. Beruf d. Rote-Kreuz-Schwester als Vorschülerinnen aufg. Bew. m. Lebensl., Zeugnisabschr., Lichtb. a. d. Oberin, Saarbrücken, Robert-Koch-Str. 2

H 1056



Angenommen...

Sie verletzen sich bei der Arbeit am Ellenbogen. Wie verbinden Sie das? Etwa so? Oder lieber mit einem kleinen Stückchen Hansaplast elastisch?

Lieber mit Hansaplast! Dieser praktische Schnellverband läßt sich leicht anlegen und hindert nicht bei der Arbeit. Er wirkt blutstillend und fördert die Heilung.

Hansaplast-elastisch

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0093
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Jugendliches Aussehen hängt ab vom Zustande des Körpers. Folgen Sie dem Beispiel gepflegter Frauen und geben Sie Ihrem Körper Schönheit und Frische durch Pflege mit

Vasenol -KÖRPER-PUDER

Bruch-

leidende benützen meine neuesten Patente (D.R.P. 532082, 664367, 665807 u. Auslands-Pat.). Kein Herausgleiten; in entsprechend gelagerten Fäll. Beseitigung d. Bruches! Anwendbar ohne Berufsstörung, o. Schmerzen, ohne Operation, bei allen Brucharten. Auskft. u. Druckschriften (verschloss.) unverbindlich kostenl., portofrei d. **Streifeneder, Fürstenfeldbruck bei München.**

Werkzeuge

für jeden Beruf, für die Industrie und die Landwirtschaft. Landwirtschaftliche Geräte liefert gut und preiswert

Westfalia Werkzeugco. Hagen 203 / W.

Mütter!

Verwendet für Eure Säuglinge die fortschr. tausendf. erprobt. hygien. einwandfr. Trockenbettung nach Fr. Anni Weber (kein Torfmull). Das Waschen von Windeln kommt in Wegfall. Vorführ. und Prospekt bereitwilligst.

Fabrikant C. Stiefenhofer K.G. München, Karlsplatz 6

Besteck-Einrichtungen in allen Ausführungen. Zum Selbsteinbauen für 36 Teile RM 6.65 für 72 Teile RM 8.85 m. Silberputzmittel. Nachn. Portofrei. Bildprosp. frei.

SOBEMA
M. Müller, Essen 99

Kommen Kopfschmerzen vom Magen?

Sehr häufig sogar! Die Zusammenhänge zwischen Magen und Kopfnerven sind sehr eng und vielgestaltig. Aber Kopfschmerzen können auch viele andere Ursachen haben. Hierbei ist an Ueberanstrengung, rheumatische Störungen und eine große Anzahl anderer Erkrankungen zu denken. Das kann nur der Arzt entscheiden. Wirklich nachhaltig helfen kann dann auch nur eine gegen die Ursache gerichtete Behandlung.

Daneben braucht der Kranke aber doch vielfach ein Kopfschmerzmittel, das ihn wenigstens zeitweise von seinen Schmerzen befreit. In manchen Fällen, so bei rheumatischen und nervös bedingten Kopfschmerzen, kann diese Hilfe sogar eine dauerhafte sein. Ein seit 25 Jahren bei Kopf- und Nervenschmerzen wie auch bei Rheuma, Gicht, Ischias, Grippe und Erkältungskrankheiten bewährtes Mittel ist Togal. Togal fördert die Heilung und stellt Schaffenskraft und Wohlbefinden bald wieder her. Keine unangenehmen Nebenerscheinungen! Togal verdient auch Ihr Vertrauen! Es gibt keinen Togal-Ersatz! Sie bekommen Togal zum Preise von Mk. —.89 und Mk. 2.19 in jeder Apotheke.

Kostenlos erhalten Sie das interessante, farbig illustrierte Buch „Der Kampf gegen Rheuma, Nervenschmerzen und Erkältungskrankheiten" vom Togalwerk München 8—O/14

MARYLAN
Zahnpasta

Ein Qualitätsprodukt der MARYLAN-Kosmetik

MARYLAN

Große Tube RM 0.75

Jndersdorfer
Blut- und Nervenpillen

gegen Nervenschwäche, Schlaflosigkeit, Blutarmut, Appetitlosigkeit. 1 Glas 2.–, Kurpäg. 7.50 frko., zu hab. i. d. Apoth., sonst dch. **Klosterapotheke, Jndersdorf 32,** Obb.

In den meisten Kulturstaaten patentamtlich geschützt. DRP angemeldet.

Wündrich-Meißen

Große Leute nehmen einen Regenschirm. Aber wie schützt man ein Kind vor Nässe — vor allem vor dieser scharfen und ätzenden Nässe im Urin? Das brennt und beißt auf der Haut. Oft gibt es Entzündungen oder offene, rote, nässende Stellen. Das müssen wir vermeiden. Ein gewöhnlicher fettiger Überzug über die Haut genügt nicht. Es muß ein besonderer Überzug sein, den die Körperwärme nicht wegschmilzt und den der Urin nicht fortspült. Diesen Überzug gibt Penatencreme der Haut. Wie Sie schon mit einem hauchdünnen Auftrag Wundliegen vermeiden, sagt Ihnen die unten angekündigte Broschüre.

Kostenlos
An die Penatenfabrik, Rhöndorf a. Rhein (11 b). — Senden Sie mir kostenlos Ihren Prospekt „Über die Gefahren des Wundliegens".

Name: .....

Ort und Straße: .....

PENATEN

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0094
© Universitätsbibliothek Heidelberg

Richtige Ernährung – gesunder Schlaf.

Geben Sie als Zusatz zur Flaschenmilch und als Brei

NESTLE KINDERNAHRUNG

Hergestellt aus aufgeschlossenem Weizenmehl, bester Vollmilch und reinem Zucker unter Zusatz von knochen- und blutbildenden Salzen sowie Vitaminen des Lebertrans. Die leichtverdauliche Beikost für den Säugling und das Kleinkind.

Für Kinder im Alter bis zu 1½ Jahren auf die vier Abschnitte 5–8 der Kinderbrotkarte je eine große Dose in allen Fachgeschäften.

Broschüre »Ratschläge eines Arztes« kostenlos und unverbindlich durch die

DEUTSCHE A.G. FÜR NESTLE ERZEUGNISSE BERLIN-TEMPELHOF

Ausbildungswege für Mädchen im Pestalozzi-Fröbelhaus

Berlin W 30, Karl-Schrader-Straße 7/8. Fernruf 277291

1. **Frauenfachschule,** Klasse I und II
   Der Abschluß der Frauenfachschule — Staatsprüfung in der Hauswirtschaft — gilt als fachliche Vorbildung für den Beruf der **Hauswirtschaftsleiterin** und berechtigt zum Eintritt in die Lehrgänge als **Hauswirtschafts-** und **Turnlehrerin** und zum Besuch des Berufspädagogischen Instituts zur Ausbildung als **Gewerbelehrerin für Hauswirtschaft.**
2. **Haushaltungsschule** (1 Jahr)
3. **Hauswirtschaftliche Lehrgänge für die eigene Häuslichkeit** (¼ und ½ Jahr)
4. **Hauswirtschaftlicher Sonderlehrgang für Abiturientinnen** (½ Jahr)
5. **Berufsausbildung zur Kinderpflege- und Haushaltgehilfin**
6. **Berufsausbildung zur Kindergärtnerin und Hortnerin**
7. **Berufsausbildung zur Jugendleiterin**
8. **Berufsausbildung zur Hauswirtschaftsleiterin**
9. **Berufsausbildung zur Volkspflegerin**
10. **Berufsausbildung zur Werklehrerin**

Eigene Heime für auswärtige Schülerinnen — Besichtigung der Anstalt: Dienstag ab 10 Uhr. Auskunft täglich von 9—13 Uhr – Prospekte stehen kostenlos zur Verfügung. – Beginn neuer Kurse: Oktober 1941 und Ostern 1942.

Seidige lange Wimpern

u. **Augenbrauen** verleih. dem Gesicht den Ausdruck vollend. Schönheit. Mit **„SCHEUFEN's WIMPER-BALSAM"** erreichen Sie nach kurzem Gebrauch verblüffenden Erfolg. — Schützt vor Enttäuschg. PREIS mit Wimpernbürste . . . . RM. 2.10
2 Packungen RM. 3.50
Herrliche Locken erzielen Damen und Herren durch meine **SPEZIAL-HAARKRÄUSEL-ESSENZ,** Preis RM. 1.50, Doppelfl. RM. 2.50. Fordern Sie **kostenlose** Broschüre über Haarentfernung, Hautpflege, Luxusparfums, Mitess., Sommersprossen usw.
LEO SCHEUFEN, Laboratorium, KÖLN-LINDENTHAL 67, Bachemer Straße 66

Einmachen kinderleicht mit Friko

rohe oder gekochte Früchte mit oder ohne Zucker
in Zubindegläsern und -gefäßen

Beutel 25 Pfg.

Hersteller: Friko-Dortmund, Postfach 223 Ruf: 34732

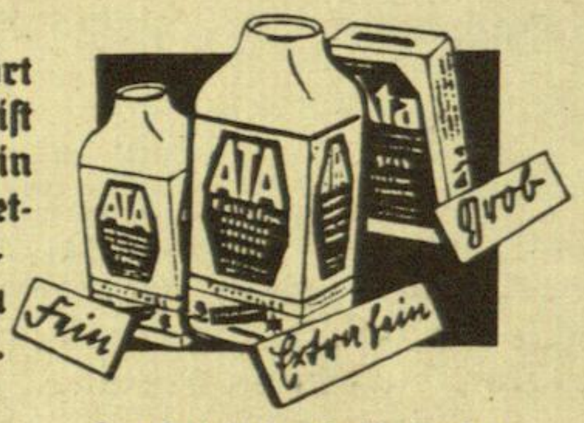
Erfolg beim Süßmosten

mit den bewährten Hilfsmitteln der
Süßmostgeräte-Zentrale
Ober-Erlenbach bei Frankf. M.

A 254 c/41

Hausfrau, begreife: ATA spart Seife!

An jedes Waschbecken gehört eine Flasche **ATA!** ATA ist beim Händewaschen (allein oder in Verbindung mit etwas Seife) ein ganz ausgezeichnetes Mittel, Seife zu sparen.



Hergestellt in den Persil-Werken

Verlag: NSDAP. Reichsleitung, NS. Frauen-Warte. Hauptschriftleiterin: Ellen Schwarz-Semmelroth. Stellv. Schriftleiterin: Renate von Stieda, alle München 33. Fernspr.: 50146. Sachbearbeiterin des Mode- u. hauswirtschaftlichen Teils: Gertrud Villforth, Leipzig, Hindenburgstr. 72. Beauftragte Anzeigenverwaltung: Waibel & Co. Anzeigen-Gesellschaft, München 23, Leopoldstr. 4 u. Berlin-Charlottenburg. Gültige Preisliste Nr. 11. Verantwortlich für die Anzeigen: Johanna Wagner, München. Kupfertiefdruck: Offset- und Tiefdruck AG. Nachf., Leipzig C 1, Hindenburgstr. 72. Einzelpreis der „NS. Frauen-Warte" im Inland 27 Pfg., bei Frei-Haus-Lieferung 30 Pfg. Im Inland beträgt der vierteljährliche Bezugspreis bei Postbezug RM. 1.68 zuzügl. Zustellgebühr. — München, Heft 4, 10. Jahrgang.

Kreuzbandpreis: Nach allen Orten im Reichsgebiet, Einzelheft 0.35 RM., im ½ Jahr 4.20 RM.
Auslandspreis: in Devisen und freien Reichsmark!
Länder mit ermäßigtem Porto: Heft 0.35 RM., im ½ Jahr 4.20 RM.
Länder ohne ermäßigtes Porto: Heft 0.45 RM., im ½ Jahr 5.40 RM.
bei Inlandszahlung!
Heft 0.42 RM., im ½ Jahr 5.— RM.
Heft 0.52 RM., im ½ Jahr 6.20 RM.

Die Preise sind einschließlich Porto und Verpackung. Vorauszahlung — Bedingung, ½ Jahr = 12 Hefte! Auslands- und Kreuzbandversand durch „Völkischer Leserdienst", Johann Wild, München 13, Schleißheimer Straße 68, Postscheckkonto: Johann Wild Nr. 2490 München.

Alle die Lieferung betreffenden Dinge, Wohnungsveränderungen usw., sind der Lieferfirma bzw. Buchhandlung, welche aus dem Bestellschein ersichtlich ist, zu melden. Einsendungen an den Verlag der NS. Frauen-Warte sind zwecklos.

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG

http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0095

© Universitätsbibliothek Heidelberg

K 3289 82/42

cos

hilft der Frau!

Ohne nervöse Begleiterscheinungen, ohne Verstimmung und Unlust überwinden Sie die kritischen Tage durch Anwendung des monatlichen Kosmetikums COS. Ein einziger Versuch wird Sie überzeugen, wie sehr das für diesen besonderen Zweck geschaffene Kosmetikum Ihnen das Gefühl der Sicherheit, der sorgsamsten Körperpflege und der Erleichterung gibt. COS wirkt schmerzvorbeugend, kühlend und beseitigt jeglichen Geruch; es ist völlig unschädlich und auf das einfachste äußerlich anzuwenden. In allen einschlägigen Geschäften erhalten Sie auch heute die praktische Tropfflasche für nur RM 0.60.

Gesundheit und Frische für Ihre Haut!

• Jugendlich und gepflegt aussehen — das kann heute jede Frau durch richtige Hautpflege. Darum benutzen Sie regelmäßig tagsüber die weiße, fettfreie Creme Tokalon. Mitesser werden gelöst, erweiterte Poren verengt und Sie bekommen einen wundervoll zarten und matten Teint.
Die rosafarbige Tokalon-Hautnahrung mit dem wichtigen Hautextrakt „Biocel" nehmen Sie für die Nacht. So gleichen Sie Runzeln und Falten aus und beugen dem Entstehen neuer Hautfehler vor. Packungen von RM 0.45 an.

Nervöse und Abgearbeitete

benötigen erhöhte Hilfsgaben zum Ersatz der verbrauchten Kräfte und Energien und zur Schaffung neuer Kraftreserven. Heumanns „Rovase" ist in der Lage, mit seinen vielseitigen Wirkstoffen und Kraftwerten auch einen Sonderbedarf des Körpers zu decken. Das gilt auch für **werdende** und **stillende Mütter**, für **alternde Leute**, für **Kranke** und **Genesende**, für **schwächliche Kinder** und **Jugendliche** in den Entwicklungsjahren. — Sie erhalten „Rovase", die aufbaustarke Kraftkost, für **RM. 3.60** in den Apotheken. Die Packung reicht mehrere Wochen.

Heumanns Rovase

Amann Nähseide

IN 1000 FARBEN

... nach wie vor feinste Naturseide!

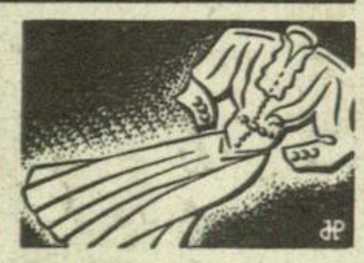
Auf den Abschnitt Nähmittel IV der 2. Kleiderkarte erhalten Sie 6 Röllchen AMANN-Seide.

Neue Sachen sind jetzt rar
Drum färb' die alten selbst und spar'

mit Brauns' Haushaltfarben

Wie es gemacht wird, sagt Ihnen ausführlich Brauns' neues Färbebüchlein. Sie erhalten das bunte Heft völlig umsonst in Drogerien, Landapotheken und einschlägigen Fachgeschäften oder auch kostenlos und portofrei von uns selbst:

WILHELM BRAUNS K.-G. · Quedlinburg
Anilinfarbenfabriken — Gegründet 1874



Der Kamm gibt einen ernsten Wink!

Beim Durchkämmen entwurzelte er Haare, die nicht mehr lebensfähig waren. Daran ja nicht achtlos vorübergehen; denn das bedeutet: Der Haarboden braucht Nahrung! Pflegen Sie Ihr Haar fürsorglicherweise immer mit dem Mittel, das auch alle für das Haar wichtigen Aufbaustoffe enthält, — — mit der duftsympathischen

Sebalds Haartinktur

Das Haarpflegemittel seit über 70 Jahren

Sichern Sie Ihr Eingemachtes und Ihre Fruchtsäfte

mit dem altbewährten Hausmittel

Dr. Oetker „Einmachehülfe"!

Ausführliche Rezeptblätter erhalten Sie bei Ihrem Lebensmittelhändler, sonst kostenfrei von Dr. August Oetker, Bielefeld.

Bangel & Schmitt (K. Wolff) Universitätsbuchhandlung HEIDELBERG Anlage 8

UNIVERSITÄTS-BIBLIOTHEK HEIDELBERG
http://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/frauenwarte1941/0096
© Universitätsbibliothek Heidelberg